

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-obierania-zakrzywiony-90mm-yg-02225-yato-p-15375.html>

## NÓŻ DO OBIERANIA ZAKRZYWIONY 90MM YG-02225 YATO

Cena brutto	<b>19,29 zł</b>
Cena netto	<b>15,68 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02225</b>
Kod producenta	<b>YG-02225</b>
Kod EAN	<b>5906083024306</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż do obierania zakrzywiony 90mm YATO YG-02225

Profesjonalny nóż do obierania z zakrzywionym ostrzem o długości 90 mm, wykonany z kutej stali niemieckiej X50CrMoV15. Przeznaczony do precyzyjnego obierania owoców i warzyw w warunkach gastronomicznych oraz domowych.

Długość ostrza 90 mm

Materiał ostrza X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Grubość ostrza 2,0 mm

### Charakterystyka noża do obierania YATO

#### Stal nożownicza X50CrMoV15

Niemiecka stal nożownicza zawierająca chrom, molibden i wanad. Zapewnia utrzymanie ostrości ostrza przez długi czas oraz odporność na korozję. Twardość HRC 55-58 oznacza równowagę między odpornością na zużycie a łatwością ostrzenia.

### Zakrzywione ostrze 90 mm

Zakrzywiony kształt ostrza ułatwia obieranie okrągłych owoców i warzyw poprzez naturalne dopasowanie się do ich kształtu. Długość 90 mm pozwala na sprawne obieranie produktów średniej i małej wielkości z kontrolą nad ruchem noża.

### Ergonomiczna rękojeść antypoślizgowa

Wyprofilowana rękojeść z materiału antypoślizgowego zapewnia pewny chwyt nawet przy mokrych dłoniach. Gładka powierzchnia bez nitów eliminuje miejsca gromadzenia się resztek żywności, co jest wymogiem systemu HACCP w gastronomii.

### Zabezpieczenie przed ześlizgnięciem

Specjalna nasada przy połączeniu ostrza z rękojeścią stanowi barierę fizyczną chroniącą przed przypadkowym ześlizgnięciem dłoni na ostrze podczas intensywnej pracy. Element szczególnie istotny przy obieraniu śliskich produktów.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02225
Marka	YATO
Długość całkowita	195 mm
Długość ostrza	90 mm
Grubość ostrza	2,0 mm
Materiał ostrza	X50CrMoV15 (stal kuta)
Twardość stali	HRC 55-58
Typ ostrza	Zakrzywione
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Zgodność z HACCP	Tak

## Zastosowanie noża do obierania

- Obieranie jabłek, gruszek i innych owoców pestkowych
- Obieranie ziemniaków, marchwi, buraków
- Czyszczenie warzyw korzeniowych
- Obieranie cytrusów z zachowaniem miąższu
- Usuwanie skórki z ogórków, cukinii
- Przygotowanie owoców do sałatek owocowych
- Dekoracyjne cięcie skórek owocowych
- Czyszczenie grzybów i drobnych warzyw

---

## Proces produkcji kutej stali nożowniczej

---

Nóż YATO YG-02225 powstaje w wieloetapowym procesie obejmującym kucie stali, hartowanie, szlifowanie i precyzyjne ostrzenie. Kucie stali zwiększa jej gęstość i wytrzymałość mechaniczną w porównaniu do stali walcowanej. Hartowanie w kontrolowanej temperaturze zapewnia osiągnięcie twardości HRC 55-58, która gwarantuje długotrwałe utrzymanie ostrości przy zachowaniu możliwości ponownego naostrzenia.

Grubość ostrza 2,0 mm zapewnia stabilność podczas cięcia – cieńsze ostrze mogłoby się wyginać przy twardszych produktach, grubsze zmniejszałoby precyzję. Zakrzywiony profil ostrza wymaga precyzyjnego szlifowania, aby zapewnić równomierny kąt cięcia na całej długości.

### Konserwacja noża do obierania

Nóż należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem i natychmiast osuszać. Unikać mycia w zmywarce – wysokie temperatury i agresywne detergenty mogą uszkodzić ostrze i rękojeść. Przechowywać w bloku na noże lub z osłoną ostrza. Regularne ostrzenie osełką ceramiczną lub stawką utrzymuje ostrość ostrza.

### Oznaczenie stali X50CrMoV15

Oznaczenie stali X50CrMoV15 wskazuje na zawartość 0,5% węgla (50), dodatek chromu (Cr) dla odporności na korozję, molibdenu (Mo) zwiększającego twardość i wanadu (V) poprawiającego właściwości tnące. Cyfra 15 oznacza 15% chromu. Ta kompozycja zapewnia równowagę między twardością a odpornością na kruche pękanie.

### Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć inne noże YATO z tej samej serii: nóż szefa kuchni do uniwersalnych zastosowań, nóż do filetowania ryb oraz osełkę do regularnego ostrzenia. Wszystkie wykonane z tej samej stali X50CrMoV15 z ergonomicznymi rękojeściami zgodnymi z wymogami HACCP.