

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

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.