

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 17:41

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-pomidorow-140mm-yg-02227-yato-p-15377.html>

NÓŻ DO POMIDORÓW 140MM YG-02227 YATO



Cena brutto	19,75 zł
Cena netto	16,06 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02227
Kod producenta	YG-02227
Kod EAN	5906083024320
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do pomidorów 140mm YATO YG-02227

Profesjonalny nóż kuchenny z kutej stali niemieckiej X50CrMoV15, przeznaczony do precyzyjnego krojenia miękkich owoców i warzyw. Długość ostrza 140 mm zapewnia kontrolę cięcia, a ząbkowane krawędzie skutecznie radzą sobie ze skórką pomidorów bez miażdżenia miąższu.

Długość ostrza 140 mm

Stal X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Grubość ostrza 2,0 mm

Charakterystyka noża do pomidorów YATO

Stal nożownicza X50CrMoV15

Niemiecka stal chromowo-molibdenowo-wanadowa z zawartością węgla 0,5%. Oznaczenie wskazuje skład: 50 części węgla, dodatki chromu (Cr), molibdenu (Mo) i wanadu (V) zwiększające odporność na korozję i ścieranie. Stal ta utrzymuje ostrość przez długi czas i jest standardem w nożach profesjonalnych.

Twardość HRC 55-58

Skala Rockwella (HRC) określa twardość stali. Zakres 55-58 HRC to wartość typowa dla noży kuchennych – zapewnia równowagę między utrzymaniem ostrza a odpornością na wykruszanie. Noże o niższej twardości szybciej tępią się, o wyższej są bardziej kruche.

Ergonomiczna rękojeść antypoślizgowa

Wyprofilowany kształt rękojeści zmniejsza zmęczenie dłoni podczas długotrwałej pracy. Antypoślizgowa powierzchnia zapewnia pewny chwyt nawet przy wilgotnych rękach. Gładka konstrukcja bez nitów eliminuje miejsca gromadzenia się bakterii, co jest wymogiem norm HACCP w gastronomii.

Nasadka ochronna przy ostrzu

Specjalny element przy połączeniu ostrza z rękojeścią pełni funkcję stopera – zapobiega ześlizgnięciu się dłoni na ostrze podczas intensywnej pracy. Rozwiązanie zwiększające bezpieczeństwo, szczególnie istotne przy krojeniu mokrych produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02227
Marka	YATO
Typ noża	Nóż do pomidorów
Długość ostrza	140 mm
Długość całkowita	245 mm
Grubość ostrza	2,0 mm
Materiał ostrza	Stal X50CrMoV15 (kuta)
Twardość stali	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Zgodność z normami	HACCP

Zastosowanie noża do pomidorów 140 mm

- Krojenie pomidorów bez miażdżenia miększu – ząbkowane ostrze przebija skórę
- Krojenie brzoskwiń, śliwek i innych miękkich owoców
- Obieranie i krojenie papryki, bakłażanów, cukinii
- Przygotowywanie kanapek – precyzyjne plastry warzyw
- Krojenie cytrusów na plastry lub ćwiartki
- Obieranie i krojenie kiwi, mango, awokado
- Profesjonalna gastronomia – stacje sałatkowe, cold kitchen
- Przygotowywanie dekoracji z warzyw i owoców

Proces produkcji i obróbka stali

Nóż YATO YG-02227 przechodzi wieloetapowy proces wytwarzania, w którym każdy etap wpływa na końcowe właściwości narzędzia:

Kucie stali

Proces formowania ostrza metodą kucia zwiększa gęstość struktury metalograficznej stali. W przeciwieństwie do noży wycinanych laserowo, kucie poprawia wytrzymałość mechaniczną i odporność na pękanie.

Hartowanie

Obróbka cieplna polegająca na nagraniu stali do temperatury około 1050°C i szybkim schłodzeniu. Proces ten przekształca strukturę stali, zwiększając twardość do poziomu HRC 55-58. Bez hartowania stal byłaby zbyt miękka do utrzymania ostrego ostrza.

Szlifowanie i ostrzenie

Precyzyjne nadanie kąta ostrza oraz wygładzenie powierzchni. Kąt ostrzenia wpływa na zastosowanie noża – mniejszy kąt daje ostrzejsze ostrze, ale mniej wytrzymałe. Noże YATO są szlifowane pod kątem optymalnym dla zastosowań kuchennych.

Użytkowanie i konserwacja

Grubość ostrza 2,0 mm zapewnia stabilność podczas cięcia – cieńsze ostrza mogłyby wyginać się przy twardszych fragmentach warzyw. Długość całkowita 245 mm (w tym ostrze 140 mm) to rozmiar uniwersalny, zapewniający manewrowość przy zachowaniu kontroli nad nożem.

Stal X50CrMoV15 wymaga podstawowej konserwacji: mycie ręczne w ciepłej wodzie z detergentem, osuszanie zaraz po umyciu. Unikanie zmywarek wydłuża żywotność ostrza – detergenty do zmywarek i wysokie temperatury mogą niekorzystnie wpływać na ostrość. Regularne ostrzenie osełką ceramiczną lub stalką utrzymuje właściwości tnące.

Zgodność z HACCP

Gładka powierzchnia rękojeści bez połączeń nitowanych spełnia wymogi systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – nie ma szczelin, w których mogłyby gromadzić się resztki żywności i bakterie. Wymóg istotny w profesjonalnych kuchniach i zakładach przetwórstwa spożywczego.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć inne noże z serii YATO: nóż szefa kuchni (długość 200-250 mm) do

uniwersalnych zastosowań, nóż do obierania (80-100 mm) do precyzyjnych prac, nóż do chleba z ząbkowanym ostrzem. Uzupełnieniem mogą być osetki do ostrzenia oraz deski do krojenia zgodne z normami bezpieczeństwa żywności.
