

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-stekow-yg-02218-yato-p-15372.html>

NÓŻ DO STEKÓW YG-02218 YATO



Cena brutto	1,90 zł
Cena netto	1,54 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02218
Kod producenta	YG-02218
Kod EAN	5906083007293
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do steków YG-02218 YATO

Nóż kuchenny z ząbkowanym ostrzem przeznaczony do krojenia steków, mięs, pizzy i burgerów. Model z nitowaną rękojeścią z polipropylenu i ostrzem ze stali nierdzewnej chromowanej.

Długość całkowita 215 mm

Długość ostrza 120 mm

Materiał ostrza Stal nierdzewna chromowana

Typ ostrza Ząbkowane

Charakterystyka noża do steków YATO

Ząbkowane ostrze 120 mm

Ząbkowane ostrze skutecznie przebija włókna mięsa bez rozrywania struktury. Długość 120 mm zapewnia wygodne krojenie steków o różnej grubości. Ząbki pozostają ostre dłużej niż gładkie ostrze tradycyjnego noża kuchennego.

Stal nierdzewna chromowana

Chromowanie zwiększa odporność stali nierdzewnej na korozję i utlenianie. Ostrze zachowuje estetyczny wygląd nawet przy intensywnym użytkowaniu. Materiał nie wchodzi w reakcje z kwasami zawartymi w żywności.

Nitowana rękojeść z polipropylenu

Nitowanie zapewnia trwałe połączenie rękojeści z ostrzem bez ryzyka poluzowania. Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i wysokie temperatury. Czarna powierzchnia maskuje ewentualne przebarwienia.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża wytrzymuje mycie w zmywarkach domowych w standardowych cyklach. Materiały użyte w produkcji nie ulegają degradacji pod wpływem detergentów i wysokiej temperatury wody.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02218
Marka	YATO
Typ noża	Nóż do steków
Długość całkowita	215 mm
Długość ostrza	120 mm
Typ ostrza	Ząbkowane
Materiał ostrza	Stal nierdzewna chromowana
Materiał rękojeści	Polipropylen
Typ mocowania rękojeści	Nitowane
Kolor rękojeści	Czarny
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do steków

- Krojenie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych
- Krojenie grillowanego mięsa bezpośrednio na talerzu
- Dzielenie pizzy na porcje
- Krojenie burgerów i kanapek wielowarstwowych
- Krojenie wędlin i kiełbas o grubej skórce
- Obróbka pieczeni i pieczonego mięsa
- Krojenie warzyw o twardej skórce (pomidory, papryka)
- Zastosowanie w gastronomii i domowych kuchniach

Konserwacja noża kuchennego

Po myciu w zmywarce zaleca się osuszenie noża ręcznikiem, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych na ostrzu. Przechowywanie w bloku na noże lub z osłoną ostrza przedłuża żywotność ząbkowania. Unikać uderzania ostrzem o twarde

powierzchnie jak kamień czy ceramika.
