

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-stekow-yg-02219-yato-p-15373.html>

NÓŻ DO STEKÓW YG-02219 YATO



Cena brutto	1,90 zł
Cena netto	1,54 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02219
Kod producenta	YG-02219
Kod EAN	5906083007309
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do steków YG-02219 YATO

Nóż kuchenny ze ząbkowanym ostrzem przeznaczony do krojenia steków, pizzy i innych potraw wymagających precyzyjnego cięcia. Stal nierdzewna chromowana z polipropylenową rękojeścią zapewnia trwałość w codziennym użytkowaniu.

Długość całkowita 210 mm

Długość ostrza 105 mm

Materiał ostrza Stal nierdzewna chromowana

Typ ostrza Ząbkowane

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02219

Ząbkowane ostrze 105 mm

Ząbkowane ostrze skutecznie przecina włókna mięsa bez rozrywania struktury. Mikroząbki utrzymują ostrość dłużej niż gładkie krawędzie, co eliminuje częste ostrzenie i zapewnia równomierne cięcie przez długi czas.

Stal nierdzewna chromowana

Chromowanie zwiększa odporność stali na korozję i ułatwia utrzymanie higieny. Materiał nie reaguje z kwasami z żywności, nie zmienia smaku potraw i zachowuje właściwości mechaniczne nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Nitowana rękojeść z polipropylenu

Nitowane połączenie zapobiega rozchwianiu rękojeści podczas pracy. Polipropylen nie wchłania wilgoci, nie pęka przy zmianach temperatury i zachowuje kształt przez lata użytkowania w warunkach profesjonalnych.

Przystosowanie do zmywarki

Konstrukcja noża wytrzymuje cykle mycia w temperaturze do 65°C bez utraty właściwości. Materiały nie ulegają degradacji pod wpływem detergentów, co upraszcza utrzymanie standardów sanitarnych w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02219
Producent	YATO
Długość całkowita	210 mm
Długość ostrza	105 mm
Typ ostrza	Ząbkowane
Materiał ostrza	Stal nierdzewna chromowana
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czarny
Typ mocowania	Nitowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do steków

- Krojenie steków wołowych, wieprzowych i drobiowych bez rozrywania włókien
- Dzielenie pizzy na porcje z zachowaniem równych kawałków
- Krojenie burgerów i kanapek wielowarstwowych
- Porcjowanie pieczeni i innych dań mięsnych na talerzu
- Serwowanie potraw przy stole w restauracjach i domach
- Krojenie warzyw o twardej skórce (pomidory, bakłażany)
- Przygotowywanie dań w barach szybkiej obsługi
- Użytkowanie w cateringach i kuchniach gastronomicznych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Nóż można myć w zmywarce w cyklu standardowym. Po wyjęciu należy osuszyć ostrze ściereczką, aby uniknąć powstawania nalotów

z twardej wody. Przechowywanie w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie ściennym chroni ostrze przed stępieniem i zapobiega kontaktowi z innymi sztucami.

Ostrzenie ząbkowanego ostrza

Ząbkowane ostrze nie wymaga częstego ostrzenia dzięki konstrukcji mikroząbków. W przypadku zauważalnej utraty ostrości należy skorzystać z profesjonalnej usługi ostrzenia lub specjalistycznej ostrzałki do noży ząbkowanych. Próby ostrzenia standardową osetką mogą uszkodzić profil ząbków.

Produkty powiązane

Kompletne wyposażenie kuchni: noże szefa kuchni, deski do krojenia z polipropylenu, bloki i uchwyty magnetyczne na noże, ostrzałki do noży kuchennych, zestawy sztućców ze stali nierdzewnej.