

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-wedlin-275mm-yg-02232-yato-p-14609.html>

NÓŻ DO WĘDLIN 275MM YG-02232 YATO



Cena brutto	24,48 zł
Cena netto	19,90 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02232
Kod producenta	YG-02232
Kod EAN	5906083024375
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do wędlin 275mm YG-02232 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny do krojenia wędlin i mięs z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15. Ostrze o długości 290 mm zapewnia precyzyjne cięcie przy zachowaniu standardów bezpieczeństwa gastronomicznego.

Długość ostrza 290 mm

Materiał ostrza X50CrMoV15

Twardość stali HRC 55-58

Grubość ostrza 2,5 mm

Charakterystyka noża do wędlin YATO

Stal nożownicza X50CrMoV15

Niemiecka stal chromowo-molibdenowo-wanadowa o zawartości 0,5% węgla zapewnia utrzymanie ostrości krawędzi tnącej przez długi okres intensywnego użytkowania. Dodatki chromu zwiększają odporność na korozję, molibden poprawia hartowność, a wanad drobnoziarnistość struktury.

Twardość HRC 55-58

Wartość twardości w skali Rockwella na poziomie 55-58 HRC oznacza optymalną równowagę między odpornością na ścieranie a

możliwością ostrzenia. Taka twardość pozwala na wielokrotne odnawianie krawędzi bez utraty właściwości tnących.

Ergonomiczna rękojeść antypoślizgowa

Wyprofilowana rękojeść z gładką, bezszwową powierzchnią eliminuje miejsca gromadzenia bakterii zgodnie z systemem HACCP. Antypoślizgowa tekstura zapewnia pewny chwyt także przy wilgotnych dłoniach podczas długotrwałej pracy.

Ochronna nasadka przy połączeniu

Specjalna nasadka w miejscu przejścia ostrza w rękojeść stanowi barierę mechaniczną zabezpieczającą przed ześlizgnięciem dłoni na krawędź tnącą. Rozwiązanie istotne przy pracy z tłustymi produktami spożywczymi.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02232
Producent	YATO
Długość całkowita	425 mm
Długość ostrza	290 mm
Grubość ostrza	2,5 mm
Materiał ostrza	X50CrMoV15 (stal kutą)
Twardość stali	55-58 HRC
Typ rękojeści	Ergonomiczna, antypoślizgowa, bezszwowa
Zgodność z normami	HACCP

Zastosowanie noża do wędlin 290 mm

- Krojenie wędlin wędzonych i surowych na cienkie plastry
- Filetowanie i porcjowanie łososia oraz innych ryb
- Krojenie szynki, polędwicy i innych mięs peklowanych
- Przygotowywanie plastrów mięsa na carpaccio
- Krojenie serów twardych i półtwardych
- Porcjowanie pieczeni i podrobów
- Praca w zakładach gastronomicznych i masarniach
- Profesjonalne przygotowywanie potraw w restauracjach

Użytkowanie i konserwacja noża kuchennego

Mycie i przechowywanie

Nóż należy myć ręcznie ciepłą wodą z płynem do naczyń bezpośrednio po użyciu. Nie zaleca się mycia w zmywarkach, ponieważ agresywne detergenty i wysoka temperatura mogą uszkodzić ostrze i rękojeść. Po umyciu wytrzeć do sucha i przechowywać w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie.

Ostrzenie i konserwacja ostrza

Regularnie używać stalki do wyrównywania krawędzi tnącej przed każdym użyciem. Ostrzenie na osełce lub systemie ostrzącym przeprowadzać w zależności od intensywności użytkowania, zazwyczaj co 3-6 miesięcy. Kąt ostrzenia dla stali X50CrMoV15 powinien wynosić 15-20 stopni na stronę.

Bezpieczeństwo pracy

Podczas krojenia używać deski z tworzywa lub drewna, unikać powierzchni kamiennych i szklanych. Trzymać nóż pewnie, prowadząc ruch od siebie. Nie pozostawiać noża w zlewie pod wodą. Grubość ostrza 2,5 mm zapewnia stabilność podczas cięcia, ale wymaga zachowania prawidłowej techniki pracy.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej warto rozważyć inne noże z serii YATO: nóż szefa kuchni do uniwersalnych zadań, nóż do obierania warzyw oraz nóż do kości. Zaleca się również stalka ceramiczna lub diamentowa do codziennej konserwacji ostrza oraz deska do krojenia zgodna z normami HACCP.
