

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-wedlin-9-5-bialy-yg-02272-yato-p-15384.html>

## NÓŻ DO WĘDLIN 9,5" BIAŁY YG-02272 YATO



Cena brutto	<b>5,17 zł</b>
Cena netto	<b>4,20 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02272</b>
Kod producenta	<b>YG-02272</b>
Kod EAN	<b>5906083007170</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż do wędlin 9,5" biały YG-02272 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny z białą rękojeścią, zgodny z systemem HACCP. Konstrukcja ze stali nierdzewnej i polipropylenu zapewnia bezpieczeństwo użytkowania w gastronomii i przetwórstwie spożywczym.

Długość ostrza 230 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (biały)

### Charakterystyka noża do wędlin YATO YG-02272

#### Zgodność z normami HACCP

Biały kolor rękojeści oznacza przeznaczenie do nabiału i pieczywa zgodnie z systemem kodowania kolorystycznego HACCP. System ten zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w zakładach gastronomicznych i przemysłowych poprzez segregację narzędzi według grup produktów.

#### Ostrze ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC zapewnia równowagę między trwałością ostrza a łatwością ostrzenia. Twardość w tym

zakresie gwarantuje utrzymanie ostrości przy regularnym użytkowaniu oraz odporność na korozję w środowisku wilgotnym.

### Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na działanie tłuszczów, kwasów i wysokich temperatur. Specjalny kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zwiększa bezpieczeństwo podczas precyzyjnego krojenia.

### Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja odporna na mycie w zmywarkach przemysłowych przy temperaturze do 85°C. Materiały użyte do produkcji nie ulegają degradacji pod wpływem detergentów i wysokiej temperatury, co ułatwia utrzymanie higieny w obiektach gastronomicznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02272
Marka	YATO
Długość ostrza	230 mm (9,5")
Długość całkowita	370 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Zgodność z normami	HACCP
Mycie w zmywarce	Tak

## Zastosowanie noża do wędlin

- Krojenie wędlin i mięs wędzonych na cienkie plastry
- Przygotowywanie serów twardych i półtwardych
- Krojenie pieczywa i bułek w piekarniach
- Porcjowanie produktów nabiałowych w gastronomii
- Przygotowywanie potraw w zakładach zgodnych z HACCP
- Użytkowanie w kuchniach przemysłowych i cateringowych
- Zastosowanie w sklepach spożywczych i delikatesach

### System HACCP i kodowanie kolorystyczne

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne noży zapobiega przenoszeniu bakterii między różnymi grupami produktów. Biały kolor dedykowany jest produktom nabiałowym i pieczywu, co minimalizuje ryzyko zanieczyszczeń krzyżowych w profesjonalnych kuchniach.

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po każdym użyciu zaleca się dokładne oczyszczenie ostrza i rękojeści, zwłaszcza w miejscach połączenia elementów, gdzie mogą gromadzić się resztki żywności.

Regularne ostrzenie ostrza osełką lub ostrzałką ceramiczną wydłuża żywotność narzędzia. Stal o twardości 52-55 HRC pozwala na łatwe przywracanie ostrości bez konieczności stosowania profesjonalnego sprzętu szlifierskiego.

Przechowywanie noża w miejscu suchym, oddzielnie od innych narzędzi, zapobiega uszkodzeniu ostrza i zachowuje bezpieczeństwo użytkowników. W zakładach gastronomicznych zaleca się stosowanie kolorowych uchwytów ściennych lub szuflad z podziałem zgodnym z systemem HACCP.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej warto rozważyć pozostałe noże z serii YATO zgodne z HACCP w różnych kolorach: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), niebieski (ryby). Uzupełnieniem zestawu mogą być deski do krojenia w odpowiednich kolorach oraz osełki do regularnej konserwacji ostrzy.

...