

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-wedlin-9-5-brazowy-yg-02277-yato-p-15385.html>

NÓŻ DO WĘDLIN 9,5" BRAZOWY YG-02277 YATO

Cena brutto	5,17 zł
Cena netto	4,20 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02277
Kod producenta	YG-02277
Kod EAN	5906083007194
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do wędlin 9,5" YATO YG-02277 – profesjonalne narzędzie zgodne z HACCP

Nóż kuchenny o długości ostrza 230 mm przeznaczony do krojenia mięsa gotowanego i wędlin. Wykonany zgodnie z wymaganiami systemu HACCP z brązowym kodowaniem kolorystycznym zapobiegającym zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych.

Długość ostrza 230 mm (9,5")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (brązowy)

Charakterystyka noża do wędlin YATO YG-02277

Kodowanie kolorystyczne HACCP

Brązowa rękojeść zgodna z systemem HACCP oznacza przeznaczenie do mięsa gotowanego i wędlin. Zapobiega to zanieczyszczeniom krzyżowym poprzez przypisanie konkretnych narzędzi do określonych grup produktów spożywczych, co jest wymagane w gastronomii profesjonalnej.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między trwałością ostrza a łatwością ostrzenia. Stal nierdzewna odznacza się odpornością na korozję i utrzymuje ostrość przez dłuższy czas, co zmniejsza częstotliwość koniecznych zabiegów konserwacyjnych.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na działanie tłuszczów, kwasów i wysokich temperatur. Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy, a specjalny profil z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem zwiększa bezpieczeństwo użytkownika.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C, co jest istotne w kontekście wymogów sanitarnych w zakładach gastronomicznych i przetwórczych. Materiały odporne na detergenty profesjonalne i wielokrotne cykle mycia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02277
Marka	YATO
Długość ostrza	230 mm (9,5 cala)
Długość całkowita	370 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Brązowy
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do wędlin

- Krojenie wędlin dojrzewających i wędzonych w plastry o równomiernej grubości
- Przygotowywanie mięsa gotowanego do serwowania
- Krojenie szynki, polędwicy i innych wyrobów wędliniarskich
- Porcjowanie kiełbas i kabanos
- Przygotowywanie zimnych przekąsek w gastronomii
- Prace w kuchniach zakładów gastronomicznych zgodnie z HACCP
- Krojenie mięsa do kanapek i sałatek
- Przygotowywanie produktów w sklepach mięsnych i delikatesach

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne noży jest jednym z jego elementów – brązowy kolor rękojeści oznacza dedykację do mięsa gotowanego i wędlin, co zapobiega przeniesieniu bakterii między surowymi a przetworzonymi produktami. W profesjonalnych kuchniach stosowanie odpowiednio oznaczonych narzędzi jest obowiązkowe.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce w temperaturze do 85°C. Po umyciu zaleca się osuszenie noża, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rękojeścią. Regularne ostrzenie osełką lub ostrzałką utrzymuje ostrość ostrza – stal o twardości 52-55 HRC jest stosunkowo łatwa w ostrzeniu przy użyciu standardowych narzędzi.

Rękojeść z polipropylenu nie wymaga specjalnej konserwacji, jest odporna na pęknięcie i odkształcenia w zakresie temperatur od -20°C do +100°C. W przypadku intensywnego użytkowania zaleca się okresową kontrolę stanu ostrza i miejsca mocowania rękojeści.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnej z HACCP warto rozważyć inne noże YATO z kodowaniem kolorystycznym: żółty do drobiu, czerwony do mięsa surowego, zielony do warzyw oraz biały do pieczywa i produktów mlecznych. Uzupełnieniem mogą być deski do krojenia w odpowiednich kolorach oraz osełki i ostrzałki do konserwacji ostrzy.

...