

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-wedlin-9-5-zolty-yg-02260-yato-p-15383.html>

NÓŻ DO WĘDLIN 9,5" ŻÓŁTY YG-02260 YATO



Cena brutto	5,17 zł
Cena netto	4,20 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02260
Kod producenta	YG-02260
Kod EAN	5906083007330
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do wędlin 9,5" żółty YG-02260 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny do obróbki drobiu i wędlin, wykonany zgodnie z normami HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 230 mm i twardości 52-55 HRC zapewnia precyzyjne cięcie, a ergonomiczna rękojeść z polipropylenu gwarantuje bezpieczną pracę.

Długość ostrza 230 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Norma HACCP

Charakterystyka noża do wędlin YATO YG-02260

Zgodność z normami HACCP

Nóż spełnia wymagania systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), co oznacza możliwość zastosowania w gastronomii i przemyśle spożywczym. Żółty kolor rękojeści wskazuje przeznaczenie do obróbki drobiu, zapobiegając krzyżowemu skażeniu produktów zgodnie z międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa żywności.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC (skala Rockwella) zapewnia równowagę między ostrością a odpornością na wykruszenia. Taki zakres twardości charakteryzuje noże profesjonalne, które dobrze trzymają ostrze przy intensywnym użytkowaniu, a jednocześnie można je stosunkowo łatwo naostrzyć.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu (PP) charakteryzuje się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne, wilgoć i substancje chemiczne. Profilowany kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas pracy z mokrymi produktami.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarkach przemysłowych i domowych, co upraszcza proces utrzymania higieny. Materiały odporne na wysokie temperatury i detergenty zachowują właściwości użytkowe mimo wielokrotnych cykli mycia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02260
Producent	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	Żółty (oznaczenie HACCP - drób)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do wędlin

- Krojenie surowego i gotowanego drobiu na porcje
- Obróbka wędlin drobiowych i wykończeniowa obróbka mięsa
- Filetowanie piersi kurczaka i indyka
- Dzielenie większych elementów mięsnych na mniejsze części
- Przygotowanie produktów drobiowych w gastronomii i cateringach
- Zastosowanie w zakładach przetwórstwa spożywczego zgodnie z HACCP
- Krojenie produktów wędliniarskich w sklepach i punktach gastronomicznych
- Profesjonalna obróbka mięsa w kuchniach przemysłowych

System kolorów HACCP w nożach kuchennych

Żółty kolor rękojeści w systemie HACCP oznacza narzędzia przeznaczone wyłącznie do obróbki drobiu. Stosowanie kolorystycznego oznakowania zapobiega kontaktowi surowego mięsa różnych gatunków, minimalizując ryzyko przeniesienia bakterii. W profesjonalnych kuchniach i zakładach przetwórczych wymagane jest używanie osobnych noży dla poszczególnych grup produktów.

Konserwacja i użytkowanie

Nóż ze stali nierdzewnej wymaga regularnego ostrzenia w celu utrzymania optymalnej wydajności cięcia. Twardość 52-55 HRC pozwala na stosowanie standardowych osełek i stalki ceramicznej.

Mimo możliwości mycia w zmywarce, ręczne czyszczenie bezpośrednio po użyciu przedłuża żywotność ostrza. Po umyciu zaleca się osuszenie noża, aby zapobiec osadzeniu się kamienia z wody na powierzchni stali.

Polipropylenowa rękojeść nie wymaga specjalnej konserwacji. Materiał jest odporny na pęknięcia i nie wchłania zapachów ani substancji tłuszczowych, co ułatwia utrzymanie standardów higienicznych.

Przechowywanie noża w bloku, na magnetycznym uchwycie lub w dedykowanym pokrowcu zabezpiecza ostrze przed uszkodzeniami i zwiększa bezpieczeństwo użytkowania.