

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kolebkowy-10-yg-02248-yato-p-15380.html>

NÓŻ KOLEBKOWY 10" YG-02248 YATO

Cena brutto	4,59 zł
Cena netto	3,73 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02248
Kod producenta	YG-02248
Kod EAN	5906083007224
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kolebkowy 10" YG-02248 YATO

Nóż kolebkowy z ostrzem 260 mm przeznaczony do profesjonalnego siekania ziół, warzyw i przypraw. Konstrukcja z drewnianymi rękojeściami i stalowym ostrzem umożliwia równomierne cięcie metodą kołysania.

Długość ostrza 260 mm (10")

Materiał ostrza **Stal nierdzewna**

Materiał rączek **Drewno**

Producent **YATO**

Charakterystyka noża kolebkowego YATO YG-02248

Ostrze ze stali nierdzewnej 260 mm

Pojedyncze ostrze wykonane ze stali nierdzewnej zapewnia odporność na korozję i zachowanie ostrości podczas intensywnego użytkowania. Długość 260 mm (10 cali) pozwala na efektywne siekanie większych porcji składników jednocześnie.

Drewniane rękojeści

Drewniane rączki montowane po obu stronach ostrza zapewniają stabilny chwyt i równomierne rozłożenie siły nacisku podczas kołysania. Naturalne drewno eliminuje poślizg dłoni podczas pracy z wilgotnymi składnikami.

Konstrukcja kolebkowa

Zakrzywione ostrze umożliwia pracę metodą kołysania - ruch wahadłowy zapewnia równomierne i powtarzalne cięcie bez konieczności podnoszenia noża. Konstrukcja redukuje zmęczenie nadgarstków podczas długotrwałego siekania.

Zastosowanie w kuchni profesjonalnej

Nóż kolebkowy stanowi narzędzie do precyzyjnego siekania ziół świeżych, czosnku, orzechów i warzyw na drobne kawałki. Forma ostrza minimalizuje gneczenie składników i zachowuje ich strukturę komórkową.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02248
Producent	YATO
Długość ostrza	260 mm (10")
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Materiał rękojeści	Drewno naturalne
Typ konstrukcji	Nóż kolebkowy jednoostrzowy

Zastosowanie noża kolebkowego

- Siekanie świeżych ziół: pietruszka, koperek, bazylia, kolendra
- Cięcie czosnku i cebuli na drobne kawałki
- Przygotowywanie mieszanek przyprawowych
- Siekanie orzechów i migdałów do wypieków
- Krojenie warzyw na drobną kostkę do salsów i sosów
- Przygotowywanie tapenad i past warzywnych
- Cięcie suszonych owoców i daktyli
- Siekanie czekolady do deserów

Użytkowanie i konserwacja

Technika pracy z nożem kolebkowym

Podczas siekania umieść składniki na desce do krojenia i wykonuj płynny ruch kołysania, trzymając obie rękojeści. Środek ostrza pozostaje w kontakcie z powierzchnią, a końce unoszą się naprzemiennie. Metoda ta zapewnia równomierne rozdrobnienie bez rozrzucania składników.

Konserwacja ostrza stalowego

Po użyciu należy zmyć ostrze ciepłą wodą z detergentem i osuszyć natychmiast. Stal nierdzewna wymaga regularnego ostrzenia osełką ceramiczną lub stalką. Drewniane rękojeści nie powinny być myte w zmywarce – długotrwały kontakt z wodą może spowodować pęknięcia drewna.

Przechowywanie

Nóż kolebkowy należy przechowywać w suchym miejscu, zawiesić na haku lub umieścić w szufladzie z wkładem chroniącym ostrze. Unikać kontaktu z innymi metalowymi narzędziami, które mogą uszkodzić krawędź tnącą.
