



NÓŻ KOLEBKOWY YG-02247 YATO

Cena brutto	3,23 zł
Cena netto	2,63 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02247
Kod producenta	YG-02247
Kod EAN	5906083007217
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kolebkowy YG-02247 YATO 135 mm

Nóż kolebkowy do siekania ziół i warzyw z ostrzem ze stali nierdzewnej i drewnianymi rękojeściami. Konstrukcja kolebkowa umożliwia efektywne rozdrabnianie składników ruchem wahadłowym bez odrywania ostrza od deski.

Długość ostrza 135 mm

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Materiał rękojeści Drewno

Model YG-02247

Charakterystyka noża kolebkowego

Konstrukcja kolebkowa

Zakrzywione ostrze pracuje w ruchu wahadłowym, pozostając w stałym kontakcie z deską. Eliminuje to konieczność podnoszenia noża, co przyspiesza siekanie i zwiększa precyzję cięcia drobnych składników.

Ostrze ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna (SS) zapewnia odporność na korozję i utrzymanie ostrości przy regularnym użytkowaniu. Długość 135 mm stanowi kompromis między powierzchnią roboczą a kontrolą podczas siekania.

Drewniane rękojeści

Dwie symetryczne rękojeści z drewna umożliwiają chwyt oburącz, co zwiększa kontrolę i bezpieczeństwo podczas pracy. Drewno zapewnia naturalny, antypoślizgowy chwyt nawet przy wilgotnych dłoniach.

Specjalizacja w siekaniu ziół

Geometria ostrza i sposób pracy szczególnie sprawdzają się przy siekaniu świeżych ziół – nie miażdżą struktury komórkowej, zachowując aromaty i zapobiegając wyciekaniu soków.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02247
Producent	YATO
Długość ostrza	135 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Materiał rękojeści	Drewno
Typ noża	Kolebkowy (mezzaluna)
Liczba ostrzy	Pojedyncze

Zastosowanie noża kolebkowego

- Siekanie świeżych ziół kuchennych – bazylia, pietruszka, kolendra, szczypiorek
- Rozdrabnianie czosnku i szalotki na drobne kawałki
- Przygotowywanie mieszanek ziołowych do sosów i marynat
- Siekanie warzyw liściastych – szpinak, jarmuż, rukola
- Krojenie suszonych owoców i orzechów na mniejsze fragmenty
- Przygotowywanie tapenad i past warzywnych

Technika pracy nożem kolebkowym

Chwyt oburącz za obie rękojeści zapewnia równomierne rozłożenie siły. Ruch wahadłowy powinien być płynny, bez podnoszenia ostrza – środek ostrza pozostaje punktem obrotu. Przy siekaniu ziół warto je zgrupować w niewielką kupkę i wykonywać regularne ruchy od jednej strony do drugiej.

Konserwacja i przechowywanie

Ostrze ze stali nierdzewnej należy myć ręcznie ciepłą wodą z detergentem bezpośrednio po użyciu. Drewniane rękojeści wymagają dokładnego osuszenia – długotrwały kontakt z wodą może prowadzić do pęknięcia drewna. Nie zaleca się mycia w zmywarce ze względu na negatywny wpływ wysokiej temperatury i wilgoci na elementy drewniane.

Ostrze można okresowo ostrzyszyć na ośce lub taśmie szlifierskiej. Ze względu na zakrzywiony profil, proces ostrzenia wymaga dostosowania kąta do geometrii ostrza. Przechowywanie w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci, wydłuża trwałość zarówno ostrza, jak i drewnianych rękojeści.

Produkty uzupełniające

Do pracy z nożem kolebkowym zaleca się używanie drewnianej lub bambusowej deski do krojenia – chroni ostrze przed przyspieszonym tępieniem. Zestaw można uzupełnić o ośkę do okresowego ostrzenia oraz olej do konserwacji drewnianych elementów.