

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-10-bialy-yg-02301-yato-p-15401.html>

## NÓŻ KUCHENNY 10" BIAŁY YG-02301 YATO



Cena brutto	<b>6,78 zł</b>
Cena netto	<b>5,51 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02301</b>
Kod producenta	<b>YG-02301</b>
Kod EAN	<b>5906083006951</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż kuchenny 10" biały YG-02301 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem 250 mm, zgodny z systemem HACCP, przeznaczony do cięcia nabiału i pieczywa w gastronomii i zakładach spożywczych. Biała kolorystyka rękojeści oznacza dedykację do produktów mlecznych i wyrobów piekarniczych zgodnie z międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa żywności.

Długość ostrza 250 mm (10")

Twardość stali 52-55 HRC

System HACCP Biały - nabiał i pieczywo

Materiał ostrza Stal nierdzewna

### Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02301

#### System HACCP z kodowaniem kolorystycznym

Biała rękojeść oznacza przeznaczenie do pracy z nabiałem i pieczywem. System kolorów zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności w kuchniach profesjonalnych i zakładach produkcyjnych, gdzie różne noże obsługują różne grupy produktów.

### Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między odpornością na uszkodzenia a możliwością ostrzenia. Stal nierdzewna nie reaguje z żywnością, nie rdzewieje i zachowuje właściwości podczas mycia w zmywarce.

### Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen odporny na uderzenia, chemikalia i wysoką temperaturę. Kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zapewnia bezpieczną pracę nawet przy długotrwałym użytkowaniu w środowisku wilgotnym.

### Długość ostrza 250 mm

Ostrze 10 cali umożliwia sprawne krojenie większych bloków sera, bochenków chleba i bułek. Długość zapewnia płynny ruch cięcia bez konieczności wielokrotnego przesuwania noża.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02301
Producent	YATO
Długość ostrza	250 mm
Długość całkowita	380 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie wg HACCP	Nabiał i pieczywo

## Zastosowanie noża kuchennego z białą rękojeścią

- Krojenie serów twardych i półtwardych w gastronomii
- Cięcie bloków masła i margaryny w zakładach spożywczych
- Krojenie chleba, bagietki i innych pieczywa
- Przygotowanie produktów mlecznych w restauracjach
- Praca w liniach produkcyjnych zgodnych z HACCP
- Zastosowanie w kuchniach cateringowych
- Obsługa stanowisk wyrobów piekarniczych w sklepach
- Użytek w zakładach przetwórstwa mleczarskiego

---

## System HACCP i kodowanie kolorystyczne

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zapewniania bezpieczeństwa żywności. Kodowanie kolorystyczne noży zapobiega przenoszeniu bakterii między różnymi grupami produktów. Biały kolor oznacza dedykację do nabiału i pieczywa, co minimalizuje ryzyko alergii krzyżowych i skażenia biologicznego w kuchniach profesjonalnych.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Nóż można myć w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny w środowisku gastronomicznym. Stal nierdzewna i polipropylen zachowują właściwości po wielokrotnych cyklach mycia w temperaturze do 85°C. Zaleca się regularne ostrzenie ostrza osełką lub ostrzałką ceramiczną, aby utrzymać optymalną ostrość. Twardość 52-55 HRC pozwala na ostrzenie domowymi narzędziami bez konieczności profesjonalnego szlifowania.

Zabezpieczenie rękojeści przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy. Konstrukcja zapobiega wypadkom w środowisku, gdzie ręce mogą być mokre lub zabrudzone tłuszczem. Polipropylen nie wchłania zapachów i nie zmienia koloru pod wpływem kontaktu z żywnością.

## Produkty powiązane

W ofercie YATO dostępne są noże kuchenne w innych kolorach zgodnych z systemem HACCP: czerwone (mięso surowe), niebieskie (ryby i owoce morza), żółte (drób), zielone (warzywa i owoce), brązowe (mięso gotowane). Komplet noży w różnych kolorach zapewnia pełną zgodność z wymaganiami bezpieczeństwa żywności w kuchniach profesjonalnych.