

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-10-brazowy-yg-02302-yato-p-15402.html>



NÓŻ KUCHENNY 10" BRAZOWY YG-02302 YATO

Cena brutto	6,78 zł
Cena netto	5,51 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02302
Kod producenta	YG-02302
Kod EAN	5906083006968
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 10" YATO YG-02302 – profesjonalny nóż do mięsa i wędlin zgodny z HACCP

Nóż kuchenny YATO YG-02302 to profesjonalne narzędzie przeznaczone do cięcia mięsa gotowanego i wędlin w gastronomii oraz zakładach przetwórstwa spożywczego. Brązowa rękojeść oznacza dedykowane zastosowanie zgodnie z systemem kodowania kolorystycznego HACCP, zapobiegającym zanieczyszczeniom krzyżowym.

Długość ostrza 250 mm (10")

Twardość stali 52-55 HRC

Kod HACCP Brązowy

Długość całkowita 380 mm

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02302

Zgodność z normami HACCP

Brązowa rękojeść oznacza przeznaczenie noża wyłącznie do mięsa gotowanego i wędlin. System kodowania kolorystycznego eliminuje ryzyko przenoszenia bakterii między różnymi rodzajami żywności, co jest wymagane w profesjonalnych kuchniach i zakładach gastronomicznych.

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC zapewnia optymalną równowagę między trwałością krawędzi tnącej a odpornością na pęknięcie. Taki zakres twardości pozwala na długie utrzymanie ostrości przy zachowaniu możliwości łatwego ostrzenia.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu (PP) charakteryzuje się odpornością na substancje chemiczne, wysokie temperatury i uderzenia. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zapewnia bezpieczną pracę podczas intensywnego użytkowania.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach gastronomicznych, co przyspiesza proces czyszczenia i zapewnia higienę na poziomie wymaganym w profesjonalnych kuchniach. Materiały są odporne na detergenty i wysokie temperatury cykli mycia.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02302
Marka	YATO
Długość ostrza	250 mm (10 cali)
Długość całkowita	380 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Brązowy
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie według HACCP	Mięso gotowane i wędliny

Zastosowanie noża kuchennego YATO YG-02302

- Krojenie mięsa gotowanego na zimno – szynka, schab, polędwica
- Cięcie wędlin – kiełbasy, kabanosy, salami
- Przygotowywanie zimnych przekąsek mięsnych w gastronomii
- Porcjowanie mięs w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Praca w kuchniach hotelowych i restauracyjnych zgodnie z HACCP
- Krojenie wędzonek i peklowanych wyrobów mięsnych
- Przygotowywanie bufetów i stołów szwedzkich

-
- Cięcie pasztetów i galaretek mięsnych

System HACCP i kodowanie kolorystyczne noży

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne noży kuchennych zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym – każdy kolor jest przypisany do konkretnego rodzaju produktów. Brązowy kolor oznacza dedykację do mięsa gotowanego i wędlin, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii z surowego mięsa czy warzyw.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż YATO YG-02302 wymaga podstawowej konserwacji dla zachowania właściwości użytkowych. Mimo możliwości mycia w zmywarce, regularne ręczne czyszczenie ciepłą wodą z detergentem i natychmiastowe osuszenie przedłuży żywotność ostrza. Stal o twardości 52-55 HRC należy ostrzyć przy użyciu osełek ceramicznych lub stalowych z kątem ostrzenia 15-20 stopni.

Przechowywanie noża w dedykowanym bloku, na pasie magnetycznym lub w osłonie chroni krawędź tnącą przed uszkodzeniem i zachowuje bezpieczeństwo w miejscu pracy. W środowisku zgodnym z HACCP należy stosować oddzielne miejsca przechowywania dla noży o różnych kolorach, aby utrzymać segregację narzędzi.

Twardość stali HRC - co oznacza zakres 52-55?

Skala Rockwella (HRC) określa twardość materiału. Zakres 52-55 HRC dla noży kuchennych oznacza stal średnio twardą – wystarczająco twardą, by utrzymać ostrość przez dłuższy czas, ale na tyle elastyczną, by nie pękać przy intensywnym użytkowaniu. Twardsze stale (powyżej 58 HRC) są trudniejsze w ostrzeniu i bardziej kruche, co w warunkach gastronomicznych może być problematyczne.

...