

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-10-czerwony-yg-02297-yato-p-15397.html>

NÓŻ KUCHENNY 10" CZERWONY YG-02297 YATO

Cena brutto	6,78 zł
Cena netto	5,51 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02297
Kod producenta	YG-02297
Kod EAN	5906083006913
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 10" czerwony YG-02297 YATO

Profesjonalny nóż do trybowania mięsa surowego zgodny z systemem HACCP. Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC i ergonomiczna rękojeść z polipropylenu zapewniają precyzyjne cięcie oraz bezpieczeństwo pracy w warunkach gastronomicznych i przemysłowych.

Długość ostrza 250 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (czerwony)

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02297

Zgodność z normami HACCP

Czerwona rękojeść oznacza dedykację do pracy z mięsem surowym. System kolorystyczny HACCP zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych, gdzie różne produkty wymagają oddzielnych narzędzi.

Stal nierdzewna 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC to optymalny kompromis między utrzymaniem ostrości a odpornością na wykruszenia. Ostrze zachowuje zdolność cięcia przez dłuższy czas, jednocześnie pozostając podatne na ostrzenie.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen odporny na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Kształt rękojeści zapobiega ześlizgnięciu dłoni na ostrze nawet podczas intensywnej pracy z mokrymi produktami.

Możliwość mycia w zmywarce

Materiały użyte w konstrukcji noża pozwalają na czyszczenie w zmywarce przemysłowej, co upraszcza procedury sanitarne w obiektach gastronomicznych i zakładach przetwórstwa.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02297
Marka	YATO
Długość ostrza	250 mm (10")
Długość całkowita	380 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czerwony (mięso surowe wg HACCP)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża do trybowania

- Usuwanie kości z mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego
- Dzielenie tusz na elementy podstawowe w zakładach przetwórstwa
- Precyzyjne oddzielanie mięsa od chrząstek i ścięgien
- Przygotowanie mięsa do dalszej obróbki kulinarnej
- Praca w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
- Zastosowanie w sklepach mięsnych i punktach sprzedaży

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kolorowe oznaczenie narzędzi kuchennych to jeden z elementów zapobiegania kontaminacji. Czerwony kolor rezerwuje się wyłącznie dla

produktów z mięsa surowego, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii na produkty gotowe do spożycia.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć nóż w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po każdym użyciu zaleca się dokładne oczyszczenie ostrza i rękojeści, szczególnie w miejscach styku obu elementów, gdzie mogą gromadzić się resztki żywności.

Chociaż nóż można myć w zmywarce, regularne ostrzenie ręczne na oślece lub stalce przedłuży okres utrzymania ostrości. Twardość 52-55 HRC pozwala na stosowanie standardowych narzędzi do ostrzenia bez ryzyka uszkodzenia krawędzi tnącej.

Przechowywanie noża w wydzielonym miejscu, oddzielnie od narzędzi przeznaczonych do innych produktów, jest kluczowe dla zachowania standardów HACCP. W zakładach gastronomicznych zaleca się stosowanie kolorowych bloków lub magnetycznych listew montowanych na ścianie.