

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-10-niebieski-yg-02300-yato-p-15400.html>

NÓŻ KUCHENNY 10" NIEBIESKI YG-02300 YATO

Cena brutto	6,78 zł
Cena netto	5,51 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02300
Kod producenta	YG-02300
Kod EAN	5906083006944
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny do ryb 10" YATO YG-02300 - profesjonalny nóż zgodny z HACCP

Profesjonalny nóż kuchenny do obróbki ryb i owoców morza, wykonany zgodnie z normami HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 250 mm i ergonomiczna rękojeść z polipropylenu zapewniają precyzyjną pracę w warunkach gastronomicznych i przemysłowych.

Długość ostrza 250 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Kolor rękojeści Niebieski (ryby)

Zgodność HACCP

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02300

Zgodność z normami HACCP

Nóż wykonany zgodnie z systemem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Niebieska rękojeść oznacza dedykowane przeznaczenie do obróbki ryb i owoców morza, co zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności w kuchniach profesjonalnych, zakładach przetwórczych i punktach gastronomicznych.

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC zapewnia optymalną równowagę między odpornością na korozję a zdolnością do utrzymywania ostrej krawędzi tnącej. Parametr HRC (Rockwell C) określa twardość materiału - wartość 52-55 HRC jest standardem dla noży kuchennych profesjonalnych.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu (PP) charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo pracy przy intensywnej obróbce ryb w warunkach mokrych i tłustych.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych i domowych, co usprawnia proces utrzymania higieny w kuchniach profesjonalnych. Materiały odporne na wysoką temperaturę i agresywne środki myjące zapewniają długotrwałą eksploatację bez utraty właściwości.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02300
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	Niebieski
Przeznaczenie HACCP	Ryby i owoce morza
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego do ryb

- Filetowanie ryb słodkowodnych i morskich w zakładach przetwórczych
- Obróbka owoców morza w restauracjach i punktach gastronomicznych
- Precyzyjne krojenie sushi i sashimi w kuchniach azjatyckich
- Usuwanie skóry i ości z filetów rybnych
- Porcjowanie wędzonych ryb w sklepach rybnych
- Przygotowanie taprapów i carpaccio z ryb
- Profesjonalna obróbka ryb w cateringach i hotelach
- Wykorzystanie w kuchniach domowych przy częstej obróbce ryb

System kolorów HACCP w noży kuchennych

Kodowanie kolorystyczne rękojeści noży zgodnie z HACCP to międzynarodowy standard zapobiegający krzyżowemu skażeniu żywności. Kolor niebieski jest przypisany wyłącznie do obróbki ryb i owoców morza. Inne kolory to: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty pieczywa i nabiał), brązowy (mięso gotowane).

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie osuszyć. Po każdym użyciu zaleca się niezwłoczne mycie w celu usunięcia resztek białka rybnego i zapobieżenia powstawaniu zapachów.

Ostrze ze stali nierdzewnej wymaga regularnego ostrzenia przy użyciu osełek ceramicznych lub stalki ostrzałki. Twardość 52-55 HRC pozwala na wielokrotne ostrzenie bez znaczącej utraty materiału. Nie należy używać noża do cięcia zamrożonych produktów, kości ani twardych powierzchni.

Mycie w zmywarce jest możliwe, jednak ręczne mycie wydłuża żywotność ostrza. Po umyciu w zmywarce nóż należy niezwłocznie wyjąć i osuszyć, aby uniknąć osadzania się osadów wapiennych na ostrzu.

Przechowywanie w bloku na noże, na magnetycznym uchwycie ściennym lub w specjalnych pokrowcach zabezpiecza ostrze przed uszkodzeniem i zapewnia bezpieczeństwo w miejscu pracy. W kuchniach profesjonalnych noże HACCP należy przechowywać oddzielnie według kolorów.

Produkty powiązane

Do kompleksowej obróbki ryb warto rozważyć osełki ceramiczne do ostrzenia noży, deski do krojenia w kolorze niebieskim zgodne z HACCP oraz rękawice ochronne z włókien wysokowytrzymałych zabezpieczające przed skaleczeniami przy filetowaniu.

...