

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-10-zielony-yg-02298-yato-p-15398.html>

NÓŻ KUCHENNY 10" ZIELONY YG-02298 YATO



Cena brutto	6,78 zł
Cena netto	5,51 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02298
Kod producenta	YG-02298
Kod EAN	5906083006920
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 10" zielony YATO YG-02298

Profesjonalny nóż kuchenny zgodny z normami HACCP z ostrzem ze stali nierdzewnej 250 mm i ergonomiczną rękojeścią z polipropylenu. Zielony kolor oznacza przeznaczenie do obróbki warzyw w systemie kolorystycznego rozdzielania narzędzi w kuchni.

Długość ostrza 250 mm (10")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (zielony)

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02298

Zgodność z normami HACCP

Zielony kolor rękojeści wynika z systemu HACCP stosowanego w gastronomii i przemyśle spożywczym. Kolorystyczne rozdzielanie noży zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym między różnymi grupami produktów spożywczych. Kolor zielony dedykowany jest wyłącznie do obróbki warzyw i owoców.

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o twardości w zakresie 52-55 HRC zapewnia odpowiednią równowagę między odpornością na korozję a zdolnością do utrzymywania ostrości. Twardość w tym przedziale umożliwi regularne ostrzenie przy zachowaniu trwałości krawędzi tnącej.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść z polipropylenu charakteryzuje się odpornością na działanie wilgoci, detergentów i wysokich temperatur. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgiem zapewnia bezpieczną pracę podczas długotrwałego krojenia. Materiał spełnia wymagania kontaktu z żywnością.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych i domowych. Stal nierdzewna i polipropylen zachowują parametry po wielokrotnych cyklach mycia w temperaturze do 85°C, co jest istotne w kontekście wymogów sanitarnych w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02298
Producent	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	Zielony (warzywa - HACCP)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego YATO

- Krojenie warzyw korzeniowych: marchew, pietruszka, seler, buraki
- Przygotowywanie warzyw liściastych: sałata, kapusta, szpinak
- Obieranie i krojenie warzyw strączkowych: fasolka szparagowa, groszek cukrowy
- Cięcie warzyw cebulowych: cebula, por, czosnek
- Krojenie warzyw dyniowatych: cukinia, dynia, ogórek
- Obróbka owoców w systemie HACCP: jabłka, gruszki, cytrusy
- Przygotowywanie ziół świeżych: natka, bazylia, koperek
- Profesjonalna gastronomia wymagająca przestrzegania norm sanitarnych

System HACCP w praktyce

Kolorystyczne rozdzielanie narzędzi

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) wymaga stosowania oddzielnych narzędzi do różnych grup produktów. Standardowe oznaczenie kolorystyczne: zielony - warzywa i owoce, czerwony - surowe mięso, żółty - drób, niebieski - ryby i owoce morza, biały - produkty mleczne i pieczywo, brązowy - gotowane mięso. Przestrzeganie tego systemu minimalizuje ryzyko przenoszenia bakterii między produktami.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po każdym użyciu zaleca się niezwłoczne oczyszczenie, aby zapobiec zasychaniu pozostałości pokarmowych na ostrzu. Stal nierdzewna wymaga okresowego ostrzenia na ośce ceramicznej lub stalce ostrzałce o ziarnistości 1000-3000.

Podczas mycia w zmywarce nóż należy umieszczać ostrzem skierowanym w dół, oddzielnie od innych sztućców. Unikać kontaktu ostrza z twardymi powierzchniami metalowymi podczas przechowywania. Przechowywanie w bloku na noże lub na magnetycznym pasku zapobiega uszkodzeniu krawędzi tnącej.

Twardość 52-55 HRC oznacza, że ostrze zachowuje ostrość przez dłuższy czas niż noże ze stali o niższej twardości, ale wymaga ostrzenia przy użyciu odpowiednich narzędzi. Nie należy używać noża do cięcia zamrożonych produktów, kości lub innych twardych materiałów, które mogą uszkodzić krawędź tnącą.

Produkty powiązane

W ofercie YATO dostępne są noże kuchenne w innych kolorach systemu HACCP: czerwone do mięsa, żółte do drobiu, niebieskie do ryb, białe do produktów mlecznych oraz brązowe do gotowanego mięsa. Uzupełnieniem zestawu są deski do krojenia w odpowiadających kolorach oraz ośki do ostrzenia noży ze stali nierdzewnej.

...