

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-10-zolty-yg-02299-yato-p-15399.html>

NÓŻ KUCHENNY 10" ŻÓŁTY YG-02299 YATO



Cena brutto	6,78 zł
Cena netto	5,51 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02299
Kod producenta	YG-02299
Kod EAN	5906083006937
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny do drobiu 10" YATO YG-02299 - zgodny z HACCP

Profesjonalny nóż kuchenny o długości ostrza 250 mm, przeznaczony do obróbki drobiu. Produkt spełnia wymagania systemu HACCP, co potwierdzają żółte oznaczenie rękojeści zgodne z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa żywności.

Długość ostrza 250 mm (10")

Twardość stali 52-55 HRC

Kod HACCP Żółty - drób

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Charakterystyka noża do drobiu YATO

System HACCP - kolorowe kodowanie

Żółta rękojeść oznacza przeznaczenie wyłącznie do obróbki drobiu. System ten zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu w kuchniach profesjonalnych, gdzie różne rodzaje mięs są przygotowywane równolegle. Zgodność z normami HACCP jest wymagana w gastronomii i przemyśle spożywczym.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między odpornością na ścieranie a możliwością ponownego ostrzenia. Stal

nierdzewna jest odporna na korozję i nie reaguje z kwasami zawartymi w mięsie, co zapobiega przebarwieniom i utrzymuje higienę.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen (PP) to tworzywo odporne na temperatury, uderzenia i środki czyszczące. Profilowany kształt rękojeści zapewnia pewny chwyt nawet przy mokrych dłoniach, a specjalna konstrukcja zabezpiecza przed ześlizgnięciem ręki na ostrze podczas pracy.

Możliwość mycia w zmywarce

Nóż może być myty w zmywarkach przemysłowych i domowych. Materiały wykonania wytrzymują wysokie temperatury i agresywne detergenty, co ułatwia utrzymanie sterylności w środowiskach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02299
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	Żółty
Zgodność z HACCP	Tak - kod żółty (drób)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego do drobiu

- Rozbiór całych kurczaków, kaczek, indyków i innego drobiu
- Oddzielanie mięsa od kości przy filetowaniu piersi drobiowych
- Cięcie stawów i chrząstek podczas porcjowania tuszek
- Przygotowywanie elementów drobiowych w kuchniach restauracyjnych
- Praca w zakładach przetwórstwa mięsnego zgodnie z wymogami sanitarnymi
- Obróbka drobiu w cateringach i kuchniach zbiorowego żywienia
- Wykorzystanie w domowej obróbce drobiu przy zachowaniu zasad higieny

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zapewniania bezpieczeństwa żywności. Kolorowe kodowanie noży zapobiega sytuacji, w której narzędzie używane do surowego drobiu zostanie użyte do innych produktów. W profesjonalnych kuchniach obowiązuje schemat: żółty - drób, czerwony - surowe mięso czerwone, zielony - warzywa i owoce,

niebieski - ryby, biały - produkty mleczne i pieczywo.

Konserwacja i użytkowanie

Nóż ze stali nierdzewnej wymaga regularnego ostrzenia na osetce lub ostrzałce ceramicznej. Twardość 52-55 HRC pozwala na wielokrotne przywracanie ostrości bez nadmiernego zużycia materiału. Po każdym użyciu nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce w temperaturze do 60°C.

Rękojeść z polipropylenu jest odporna na pękanie i odkształcenia, ale należy unikać długotrwałego narażania na temperatury powyżej 100°C. Nie należy pozostawiać noża w bezpośrednim kontakcie z gorącymi powierzchniami piekarników czy kuchenek.

Podczas pracy z drobiem zaleca się używanie deski do krojenia w odpowiednim kolorze (żółtym) oraz regularne płukanie ostrza pod bieżącą wodą. Długość ostrza 250 mm umożliwia sprawną pracę z całymi tuskami bez konieczności zmiany narzędzia.

Produkty powiązane

Do kompletu noży HACCP zaleca się posiadanie desek do krojenia w kodowanych kolorach, ostrzałek profesjonalnych oraz pojemników do przechowywania narzędzi zgodnych z wymogami sanitarnymi. W przypadku pracy z różnymi rodzajami mięs warto rozważyć komplet noży YATO w pełnej gamie kolorystycznej.

...