

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-200mm-yg-02229-yato-p-14608.html>

NÓŻ KUCHENNY 200MM YG-02229 YATO



Cena brutto	42,55 zł
Cena netto	34,59 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02229
Kod producenta	YG-02229
Kod EAN	5906083024344
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny rzeźniczy 200mm YATO YG-02229

Profesjonalny nóż rzeźniczy z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15, przeznaczony do prac gastronomicznych i rzeźniczych. Ostrze o długości 205 mm zapewnia precyzyjne cięcie mięsa, a ergonomiczna rękojeść zgodna z normami HACCP gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania.

Długość ostrza 205 mm

Stal X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Grubość ostrza 2,5 mm

Charakterystyka noża rzeźniczego YATO

Stal nierdzewna X50CrMoV15

Niemiecka stal chromowo-molibdenowo-wanadowa o zawartości 0,5% węgla. Dodatek chromu zapewnia odporność na korozję, molibden zwiększa wytrzymałość mechaniczną, a wanad odpowiada za utrzymanie drobnoziarnistej struktury podczas hartowania. Twardość HRC 55-58 oznacza trwałe utrzymanie ostrości ostrza przy zachowaniu możliwości ponownego ostrzenia.

Proces kucia i hartowania

Wieloletnia produkcja obejmuje kucie stali, hartowanie termiczne, szlifowanie i precyzyjne ostrzenie. Kucie zagęszcza strukturę materiału, eliminując mikropory, co przekłada się na większą wytrzymałość ostrza. Hartowanie stabilizuje twardość na poziomie 55-58 HRC w całej objętości ostrza.

Ergonomiczna rękojeść zgodna z HACCP

Rękojeść wykonana z antypoślizgowego tworzywa bez połączeń nitowanych spełnia wymogi systemu HACCP dotyczące higieny w gastronomii. Gładka powierzchnia bez szczelin uniemożliwia gromadzenie się resztek żywności i bakterii. Wyprofilowany kształt zapewnia stabilny chwyt podczas długotrwałej pracy.

Zabezpieczenie przeciwpoślizgowe

Specjalna nasada przy połączeniu ostrza z rękojeścią tworzy barierę mechaniczną zapobiegającą ześlizgnięciu dłoni na ostrze. Rozwiązanie szczególnie istotne podczas pracy z mokrymi lub tłustymi produktami, gdzie ryzyko utraty kontroli nad narzędziem jest zwiększone.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02229
Marka	YATO
Długość całkowita	340 mm
Długość ostrza	205 mm
Grubość ostrza	2,5 mm
Materiał ostrza	X50CrMoV15 (stal chromowo-molibdenowo-wanadowa)
Twardość	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Zgodność z normami	HACCP
Przeznaczenie	Profesjonalne zastosowanie gastronomiczne i rzeźnicze

Zastosowanie noża rzeźniczego

- Obróbka i rozbiór dużych elementów mięsnych w zakładach rzeźniczych
- Oddzielanie mięsa od kości przy elementach wieprzowych i wołowych
- Cięcie surowego mięsa na steki i porcje w restauracjach
- Krojenie schłodzonego mięsa o zwartej strukturze
- Przygotowanie mięsa do dalszej obróbki kulinarnej
- Profesjonalna praca w kuchniach gastronomicznych
- Prace w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Precyzyjne usuwanie tłuszczu i błon łącznotkankowych

Użytkowanie i konserwacja

Ostrzenie i utrzymanie ostrości

Stal X50CrMoV15 o twardości HRC 55-58 wymaga ostrzenia na ośłkach o gradacji 1000-3000. Twardość w tym zakresie oznacza, że ostrze utrzymuje ostrość przez dłuższy czas niż stale miększe (HRC 50-54), ale wymaga większej precyzji podczas ostrzenia. Zaleca się regularne podostrzenie na ceramicznej lub stalowej ostrzałce przed każdym użyciem oraz pełne ostrzenie na ośłce co 2-3 miesiące przy intensywnym użytkowaniu.

Czyszczenie zgodnie z HACCP

Gładka powierzchnia rękojeści bez nitów i szczelin umożliwia skuteczne mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Po umyciu należy osuszyć ostrze, aby zapobiec powstawaniu przebarwień na stali. Brak zagłębień w rękojeści eliminuje miejsca trudnodostępne dla środków myjących, co spełnia wymagania systemu HACCP dotyczące eliminacji ryzyka mikrobiologicznego.

Bezpieczeństwo pracy

Grubość ostrza 2,5 mm zapewnia stabilność podczas cięcia pod kątem i przy dużym nacisku. Nasada zabezpieczająca przy rękojeści działa jako fizyczna bariera, szczególnie istotna przy pracy z mokrymi produktami. Podczas transportu i przechowywania zaleca się używanie osłon na ostrze lub magnetycznych listew ściennych, które zabezpieczają zarówno ostrze przed uszkodzeniem, jak i użytkowników przed przypadkowym kontaktem.

...