

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-200mm-yg-02230-yato-p-9503.html>

NÓŻ KUCHENNY 200MM / YG-02230 / YATO



Cena brutto	47,77 zł
Cena netto	38,84 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02230
Kod producenta	YG-02230
Kod EAN	5906083024351
Producent	YATO
Materiał	X50CrMoV15
Długość [mm]	205 / 340
Jednostka	SZT
Rozmiar	uniwersalny

Opis produktu

Nóż kucharski YATO 200mm YG-02230

Nóż kucharski z kutej stali niemieckiej X50CrMoV15 o długości ostrza 205 mm. Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii oraz w wymagających kuchniach domowych.

Długość ostrza 205 mm

Materiał ostrza X50CrMoV15

Twardość stali HRC 55-58

Długość całkowita 340 mm

Charakterystyka noża kucharskiego YATO

Stal X50CrMoV15 z kucia

Niemiecka stal nierdzewna z dodatkiem chromu, molibdenu i wanadu. Proces kucia zagęszcza strukturę materiału, co przekłada się na większą wytrzymałość mechaniczną i zdolność utrzymania ostrza w porównaniu do noży wycinanych z blachy. Twardość 55-58 HRC oznacza równowagę między twardością krawędzi tnącej a odpornością na wykruszanie.

Rękojeść ergonomiczna zgodna z HACCP

Materiał antypoślizgowy z wyprofilowanym kształtem redukuje zmęczenie dłoni podczas długotrwałej pracy. Gładka powierzchnia bez nitów i szczelin uniemożliwia gromadzenie się resztek organicznych, co spełnia wymogi systemów bezpieczeństwa żywności HACCP stosowanych w gastronomii.

Ochrona przed ześlizgnięciem

Specjalna nasadka przy połączeniu ostrza z rękojeścią stanowi barierę fizyczną zabezpieczającą przed przypadkowym zsunięciem dłoni na krawędź tnącą. Istotne podczas intensywnej pracy z mokrymi produktami lub w warunkach kontaktu z tłuszczami.

Wieloetapowy proces produkcyjny

Kucie, hartowanie, szlifowanie i ostrzenie wykonywane są w kontrolowanych warunkach. Hartowanie termiczne stabilizuje twardość stali, szlifowanie nadaje geometrię ostrza, a końcowe ostrzenie zapewnia ostrość użytkową już po rozpakowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02230
Producent	YATO
Długość ostrza	205 mm
Długość całkowita	340 mm
Materiał ostrza	Stal X50CrMoV15 kuta
Twardość stali	55-58 HRC
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Konstrukcja rękojeści	Gładka, bez nitów
Zgodność z normami	HACCP
Opakowanie	Blister

Zastosowanie noża kucharskiego 200 mm

- Krojenie i siekanie warzyw korzeniowych oraz kapusty
- Filetowanie i porcjowanie mięsa surowego
- Szatkowanie ziół i posiekanie czosnku
- Obróbka ryb - usuwanie łusek, oddzielanie filetów
- Krojenie owoców o twardej skórce

-
- Przygotowanie składników w profesjonalnych kuchniach
 - Praca w warunkach wysokiej częstotliwości użycia
 - Wykorzystanie w systemach gastronomicznych zgodnych z HACCP

Użytkowanie i konserwacja

Ostrzenie i pielęgnacja ostrza

Stal X50CrMoV15 o twardości 55-58 HRC wymaga ostrzenia na osełkach ceramicznych lub diamentowych o gradacji 1000-3000. Unikać ostrzenia na twardych stalach, które mogą uszkodzić krawędź. Regularne ostrzenie co 2-3 tygodnie przy intensywnym użytkowaniu wydłuża żywotność noża.

Czyszczenie zgodne z HACCP

Mycie ręczne w ciepłej wodzie z detergentem bezpośrednio po użyciu zapobiega gromadzeniu się bakterii. Gładka rękojeść bez nitów ułatwia usuwanie resztek organicznych. Unikać zmywarek – wysokie temperatury i detergenty mogą osłabić ostrze i uszkodzić materiał rękojeści.

Przechowywanie

Przechowywać w bloku na noże, na magnetycznym pasku ściennym lub w osłonach ochronnych. Unikać luźnego przechowywania w szufladach – kontakt z innymi metalowymi przedmiotami powoduje szybsze stępienie ostrza i zwiększa ryzyko uszkodzeń mechanicznych.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej warto rozważyć inne noże z serii YATO: noże do obierania, noże do chleba z ząbkowanym ostrzem, noże santoku oraz osełki do ostrzenia. Bloki i paski magnetyczne ułatwiają przechowywanie i przedłużają żywotność ostrzy.