

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-250mm-yg-02231-yato-p-15378.html>

NÓŻ KUCHENNY 250MM YG-02231 YATO



Cena brutto	42,88 zł
Cena netto	34,86 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02231
Kod producenta	YG-02231
Kod EAN	5906083024368
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kucharski YATO YG-02231 – stal X50CrMoV15, ostrze 255 mm

Profesjonalny nóż kucharski o długości ostrza 255 mm, wykonany z kutej stali niemieckiej X50CrMoV15 o twardości HRC 55-58. Przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii oraz wymagających zastosowań kulinarnych.

Długość ostrza 255 mm

Materiał X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Długość całkowita 395 mm

Charakterystyka noża kucharskiego YATO

Stal X50CrMoV15 - niemiecka stal nożowa

Stal chromowo-molibdenowo-wanadowa o zawartości węgla 0,5%. Chrom zapewnia odporność na korozję, molibden zwiększa twardość i wytrzymałość, wanad stabilizuje strukturę i ułatwia utrzymanie ostrości. Proces kucia zagęszcza strukturę materiału, co przekłada się na trwałość krawędzi tnącej.

Twardość HRC 55-58

Twardość w zakresie 55-58 punktów w skali Rockwella zapewnia równowagę między odpornością na uszkodzenia mechaniczne a

możliwością ostrzenia. Nóż utrzymuje ostrość przez dłuższy czas niż stal miękka, jednocześnie nie jest nadmiernie kruchy.

Rękojeść zgodna z HACCP

Gładka, bezszwowa konstrukcja z antypoślizgowego materiału eliminuje szczeliny, w których mogą gromadzić się bakterie i resztki żywności. Ergonomiczny kształt redukuje zmęczenie dłoni podczas długotrwałej pracy. Specjalna nasadka przy połączeniu z ostrzem zabezpiecza przed ześlizgnięciem ręki.

Wieloetapowy proces produkcji

Kucie, hartowanie, szlifowanie i ostrzenie wykonane z zachowaniem kontroli jakości na każdym etapie. Hartowanie stabilizuje twardość stali, szlifowanie nadaje kształt krawędzi, a końcowe ostrzenie zapewnia gotowość do użycia bezpośrednio po rozpakowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02231
Marka	YATO
Długość ostrza	255 mm
Długość całkowita	395 mm
Materiał ostrza	Stal X50CrMoV15 (kuta)
Twardość stali	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Konstrukcja rękojeści	Bezszwowa, zgodna z HACCP
Zabezpieczenie	Nasadka ochronna przy połączeniu ostrza z rękojeścią
Pakowanie	Blister indywidualny

Zastosowanie noża kucharskiego 255 mm

- Krojenie i szatkowanie dużych warzyw – kapusta, sałata, brokuły
- Filetowanie i porcjowanie mięsa – wołowina, wieprzowina, drób
- Siekanie ziół i przypraw w dużych ilościach
- Przygotowywanie ryb – usuwanie skóry, dzielenie na części
- Krojenie owoców o twardej skórce – melony, ananasy
- Profesjonalna praca w kuchniach restauracyjnych
- Przygotowywanie posiłków w cateringu
- Zastosowania w przetwórstwie spożywczym

Konserwacja i ostrzenie

Nóż należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, unikając zmywarek automatycznych – wysokie temperatury i agresywne środki mogą uszkodzić ostrze i rękojeść. Po umyciu wytrzeć do sucha. Ostrzyć regularnie na osetce lub stalce ceramicznej, utrzymując kąt 15-20 stopni. Przechowywać w bloku lub na pasku magnetycznym, aby chronić krawędź tnącą przed uszkodzeniem.

Bezpieczeństwo użytkowania

Nasadka ochronna przy połączeniu ostrza z rękojeścią zapobiega ześlizgnięciu dłoni na ostrze podczas intensywnej pracy. Antypoślizgowa powierzchnia rękojeści zapewnia pewny chwyt również w kontakcie z tłuszczem lub wilgocią. Podczas pracy używać deski do krojenia – kontakt z twardymi powierzchniami (kamień, ceramika, szkło) uszkadza krawędź tnącą.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć: osetki do ostrzenia noży (kamienie wodne o gradacji 1000-6000), stalce ceramiczne do codziennego podostrzania, deski do krojenia z polietylenu zgodne z HACCP, bloki lub paski magnetyczne do przechowywania noży.

...