

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-6-bialy-yg-02289-yato-p-15389.html>

NÓŻ KUCHENNY 6" BIAŁY YG-02289 YATO



Cena brutto	4,59 zł
Cena netto	3,73 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02289
Kod producenta	YG-02289
Kod EAN	5906083007026
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 6" biały YG-02289 YATO

Nóż kuchenny z oznaczeniem HACCP przeznaczony do pracy z nabiałem i pieczywem w kuchniach profesjonalnych i domowych. Model wyposażony w ostrze ze stali nierdzewnej o długości 150 mm oraz ergonomiczną rękojeść z polipropylenu zapewniającą bezpieczny chwyt.

Długość ostrza 150 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Oznaczenie HACCP Biały

Materiał rękojeści Polipropylen

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02289

Zgodność z normami HACCP

Biała rękojeść oznacza przeznaczenie noża do pracy z nabiałem i pieczywem zgodnie z systemem HACCP. Kolorystyczne oznaczenie zapobiega krzyżowej kontaminacji w kuchniach profesjonalnych poprzez dedykowanie narzędzi do określonych grup produktów spożywczych.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC zapewnia równowagę między odpornością na korozję a możliwością utrzymania ostrości. Twardość w tym zakresie pozwala na regularne ostrzenie przy zachowaniu trwałości krawędzi tnącej podczas codziennej pracy.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Specjalny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy. Materiał wytrzymuje mycie w zmywarce bez utraty właściwości.

Ostrze 6 cali do uniwersalnych zastosowań

Długość ostrza 150 mm (6 cali) stanowi uniwersalny rozmiar do krojenia pieczywa, serów twardych i miękkich oraz innych produktów mlecznych. Całkowita długość 295 mm zapewnia odpowiednią dźwignię przy zachowaniu kontroli nad narzędziem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02289
Producent	YATO
Długość ostrza	150 mm (6")
Długość całkowita	295 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Zgodność z normami	HACCP
Przeznaczenie HACCP	Nabiał i pieczywo
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego z oznaczeniem białym

- Krojenie chleba, bułek i wypieków piekarniczych
- Krojenie serów twardych i półtwardych
- Krojenie serów miękkich i pleśniowych
- Przygotowywanie produktów mlecznych w kuchniach profesjonalnych
- Praca zgodna z systemem HACCP w gastronomii
- Krojenie masła i tłuszczów mlecznych
- Przygotowywanie deserów na bazie nabiału

-
- Wykorzystanie w kuchniach domowych wymagających segregacji narzędzi

System HACCP i oznaczenia kolorystyczne

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zapewniający bezpieczeństwo żywności. Kolorystyczne oznaczenie noży zapobiega przenoszeniu bakterii między różnymi grupami produktów. Biały kolor dedykowany jest nabiałowi i pieczywu, czerwony mięsu surowym, żółty drobiowi, zielony warzywom i owocom, niebieski rybom i owocom morza, brązowy mięsu gotowanemu.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż można myć w zmywarce, jednak mycie ręczne w ciepłej wodzie z detergentem wydłuża żywotność ostrza. Po umyciu należy dokładnie osuszyć nóż, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rękojeścią. Regularne ostrzenie ostrzałą lub na osetce utrzymuje odpowiednią ostrość krawędzi tnącej.

Twardość stali 52-55 HRC pozwala na ostrzenie domowymi narzędziami. Nie należy używać noża do cięcia zamrożonych produktów ani jako narzędzia dźwigniowego. Przechowywanie w bloku do noży lub na magnetycznym uchwycie chroni ostrze przed uszkodzeniem i zachowuje bezpieczeństwo.

W środowisku profesjonalnym nóż powinien być przechowywany oddzielnie od narzędzi przeznaczonych do innych grup produktów. Białe oznaczenie ułatwia identyfikację i zapobiega pomyłkom podczas intensywnej pracy w kuchni.