

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-6-brazowy-yg-02290-yato-p-15390.html>

NÓŻ KUCHENNY 6" BRAZOWY YG-02290 YATO

Cena brutto	4,59 zł
Cena netto	3,73 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02290
Kod producenta	YG-02290
Kod EAN	5906083007040
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 6" YATO YG-02290 – nóż do mięsa gotowanego i wędlin zgodny z HACCP

Nóż kuchenny marki YATO z ostrzem 150 mm wykonany zgodnie z normami HACCP. Brązowa rękojeść wskazuje przeznaczenie do krojenia mięsa gotowanego i wędlin w profesjonalnych kuchniach oraz zakładach gastronomicznych.

Długość ostrza 150 mm (6")

Materiał ostrza **Stal nierdzewna**

Twardość ostrza 52-55 HRC

Oznaczenie HACCP **Brązowy**

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02290

Kodowanie kolorystyczne HACCP

Brązowa rękojeść zgodna z systemem HACCP oznacza przeznaczenie do krojenia mięsa gotowanego i wędlin. Kodowanie kolorystyczne zapobiega kontaminacji krzyżowej w kuchniach profesjonalnych, gdzie używa się różnych noży do różnych grup produktów spożywczych.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość ostrza w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella zapewnia odpowiednią równowagę między utrzymaniem ostrości a odpornością na wykruszanie. Stal nierdzewna odpornie reaguje na kwasy i wilgoć występujące podczas codziennej pracy w kuchni.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu (PP) charakteryzuje się odpornością na wysokie temperatury, detergenty i wilgoć. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża pozwala na mycie w zmywarkach profesjonalnych i domowych, co ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z wymogami sanitarnymi. Materiały użyte do produkcji zachowują właściwości po wielokrotnych cyklach mycia w wysokich temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02290
Marka	YATO
Długość ostrza	150 mm (6 cali)
Długość całkowita	290 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Brązowy
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego YATO YG-02290

- Krojenie mięsa gotowanego – szynka, schab, pieczeń wołowa
- Krojenie wędlin – salami, kiełbasy, mortadele
- Przygotowanie kanapek i przekąsek w gastronomii
- Profesjonalne kuchnie restauracyjne i hotelowe
- Zakłady produkcji żywności zgodne z HACCP
- Cateringi i punkty gastronomiczne
- Kuchnie domowe z podziałem na rodzaje produktów
- Delikatesy i sklepy mięsne

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne noży jest jednym z elementów tego systemu – każdy kolor oznacza przeznaczenie do konkretnej grupy produktów. Brązowy kolor przypisany jest do mięsa gotowanego i wędlin, co zapobiega przenoszeniu bakterii między surowymi a przetworzonymi produktami.

Konserwacja i użytkowanie

Nóż można myć w zmywarce, jednak regularne ostrzenie ręczne lub przy użyciu ostrzałki przedłuża okres utrzymania ostrości ostrza. Po myciu w zmywarce zaleca się dokładne osuszenie, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rękojeścią.

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC wymaga ostrzenia co kilka tygodni intensywnego użytkowania. Zbyt twarda stal (powyżej 58 HRC) mogłaby wykruszać się przy kontakcie z kośćmi, dlatego zakres 52-55 HRC stanowi kompromis między trwałością ostrości a odpornością mechaniczną.

Rękojeść z polipropylenu nie wymaga specjalnej konserwacji. Materiał ten nie wchłania zapachów, nie pęka pod wpływem zmian temperatury i zachowuje właściwości antypoślizgowe przez cały okres użytkowania.

Produkty powiązane

W ofercie YATO dostępne są noże kuchenne w innych kolorach zgodnych z systemem HACCP: biały (produkty mleczne), zielony (warzywa i owoce), żółty (drób), czerwony (mięso surowe), niebieski (ryby i owoce morza). Kompletny zestaw noży w różnych kolorach umożliwia pełne wdrożenie systemu HACCP w profesjonalnej kuchni.

...