

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-6-czerwony-yg-02285-yato-p-14610.html>

NÓŻ KUCHENNY 6" CZERWONY YG-02285 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 4,59 zł |
| Cena netto | 3,73 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | YG-02285 |
| Kod producenta | YG-02285 |
| Kod EAN | 5906083006975 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Nóż kuchenny 6" YATO YG-02285 - czerwony do mięsa surowego zgodny z HACCP

Profesjonalny nóż kuchenny marki YATO o długości ostrza 160 mm, zaprojektowany zgodnie z normami HACCP do pracy z mięsem surowym. Czerwona rękojeść z polipropylenu i ostrze ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC zapewniają bezpieczeństwo i trwałość w warunkach gastronomicznych.

Długość ostrza 160 mm (6")

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP

Materiał rękojeści Polipropylen

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02285

System kolorystyczny HACCP

Czerwona rękojeść oznacza przeznaczenie do obróbki mięsa surowego. System ten zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych poprzez separację narzędzi według rodzaju produktów spożywczych.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Specjalny kształt rękojeści zapobiega ześlizgnięciu dłoni na ostrze, zwiększając bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC oznacza równowagę między odpornością na zużycie a łatwością ostrzenia. Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i utrzymanie higieny w kontakcie z produktami spożywczymi.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża pozwala na maszynowe mycie w temperaturach do 85°C, co usprawnia procesy sanitarne w gastronomii i zapewnia skuteczną dezynfekcję narzędzia.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Model | YG-02285 |
| Marka | YATO |
| Długość ostrza | 160 mm (6 cali) |
| Długość całkowita | 290 mm |
| Materiał ostrza | Stal nierdzewna (SS) |
| Twardość ostrza | 52-55 HRC |
| Materiał rękojeści | Polipropylen (PP) |
| Kolor rękojeści | Czerwony (mięso surowe - HACCP) |
| Zgodność z normami | HACCP |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |

Zastosowanie noża kuchennego 6"

- Krojenie surowego mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego
- Usuwanie tłuszczu i błon z mięsa
- Dzielenie mięsa na porcje i kawałki
- Przygotowywanie potraw w kuchniach gastronomicznych
- Obróbka mięsa w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Zastosowanie w masarniach i punktach sprzedaży mięsa
- Praca w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności

Czym jest system HACCP i dlaczego ma znaczenie?

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kolorowe

kodowanie noży według HACCP to metoda zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym - każdy kolor przypisany jest do określonego rodzaju produktu. Czerwony kolor oznacza sprzęt przeznaczony wyłącznie do kontaktu z surowym mięsem, co minimalizuje ryzyko przeniesienia bakterii na inne produkty.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż YATO YG-02285 wymaga regularnego ostrzenia w zależności od intensywności użytkowania. Twardość 52-55 HRC pozwala na stosowanie standardowych osełek ceramicznych lub stalowych. Po każdym użyciu zaleca się mycie w zmywarce w temperaturze minimum 60°C lub ręczne mycie z użyciem detergentu.

W środowisku profesjonalnym należy przestrzegać zasad systemu HACCP - nóż o czerwonej rękojeści powinien być przechowywany oddzielnie od innych narzędzi i wykorzystywany wyłącznie do obróbki surowego mięsa. Regularna kontrola stanu ostrza i rękojeści zapewnia bezpieczeństwo pracy.

Konserwacja rękojeści z polipropylenu

Polipropylen jest odporny na większość środków chemicznych stosowanych w gastronomii, jednak należy unikać długotrwałego kontaktu z substancjami silnie utleniającymi. Rękojeść nie wymaga specjalnej pielęgnacji - wystarczy regularne mycie. W przypadku uszkodzeń mechanicznych zaleca się wymianę noża na nowy.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnego z HACCP warto rozważyć noże YATO w innych kolorach: niebieski (ryby i owoce morza), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty mleczne i pieczywo), brązowy (gotowane mięso). Uzupełnieniem zestawu mogą być deski do krojenia w odpowiadających kolorach oraz pojemniki do przechowywania zgodne z systemem kolorystycznym.

...