

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-6-niebieski-yg-02288-yato-p-15388.html>

NÓŻ KUCHENNY 6" NIEBIESKI YG-02288 YATO



Cena brutto	4,59 zł
Cena netto	3,73 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02288
Kod producenta	YG-02288
Kod EAN	5906083007019
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 6" niebieski YG-02288 YATO

Nóż kuchenny YATO YG-02288 to profesjonalne narzędzie zgodne z normami HACCP, przeznaczone do obróbki ryb i owoców morza. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 150 mm i rękojeść z polipropylenu zapewniają precyzyjną pracę w warunkach gastronomicznych.

Długość ostrza 150 mm (6")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (niebieski)

Charakterystyka noża YATO YG-02288

System kodowania kolorami HACCP

Niebieska rękojeść oznacza przeznaczenie noża do obróbki ryb i owoców morza. System kolorystyczny HACCP zapobiega krzyżowemu zanieczyszczeniu żywności w kuchniach gastronomicznych i zakładach przetwórczych poprzez separację narzędzi według rodzaju surowca.

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC zapewnia odpowiedni kompromis między trwałością krawędzi tnącej a odpornością na pęknięcie. Twardość w tym zakresie pozwala na regularne ostrzenie i długotrwałe utrzymanie ostrości przy codziennym użytkowaniu.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść z polipropylenu charakteryzuje się odpornością na wilgoć, detergenty i temperatury do 100°C. Profilowany kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem zapewnia pewny chwyt nawet przy mokrych dłoniach, co zwiększa bezpieczeństwo podczas długotrwałej pracy.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Materiały odporne na detergenty przemysłowe i wysokie temperatury gwarantują zachowanie właściwości użytkowych po wielokrotnych cyklach mycia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02288
Producent	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	Niebieski
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego 6"

- Filetowanie ryb słodkowodnych i morskich
- Obróbka owoców morza (krewetki, kalmary, ośmiornice)
- Usuwanie skóry z filetów rybnych
- Precyzyjne krojenie sushi i sashimi
- Przygotowanie tatar rybnych
- Obróbka ryb wędzonych
- Krojenie łososia i innych tłustych gatunków
- Porcjowanie gotowych potraw rybnych

System HACCP w praktyce

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) wymaga segregacji narzędzi kuchennych według rodzaju przetwarzanej żywności. Noże z niebieskimi rękojeściami są standardowo przeznaczone wyłącznie do obróbki ryb i owoców morza. Stosowanie systemu kolorystycznego minimalizuje ryzyko przeniesienia alergenów i bakterii między różnymi grupami produktów spożywczych, co jest wymagane w profesjonalnych kuchniach, zakładach gastronomicznych i przemyśle spożywczym.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż kuchenny YATO YG-02288 wymaga regularnego ostrzenia na osetce o gradacji 1000-3000. Przed pierwszym użyciem należy umyć nóż w ciepłej wodzie z detergentem. Po każdym użyciu zaleca się natychmiastowe oczyszczenie ostrza, aby zapobiec wysychaniu resztek żywności.

Podczas mycia w zmywarce należy umieszczać nóż ostrzem skierowanym w dół, z dala od innych sztućców. Temperatura cyklu mycia nie powinna przekraczać 85°C. Po wyjęciu ze zmywarki warto osuszyć ostrze ściereczką, aby zapobiec powstawaniu przebarwień.

Przechowywanie noża powinno odbywać się w bloku na noże, na magnetycznej liście ściiennej lub w dedykowanych ochroniaczach na ostrze. Unikać należy przechowywania luzem w szufladzie, co może prowadzić do uszkodzenia krawędzi tnącej i stanowi zagrożenie bezpieczeństwa.

Twardość stali HRC

Skala HRC (Rockwell Hardness Scale) określa twardość materiału. Noże kuchenne o twardości 52-55 HRC charakteryzują się dobrą równowagą między odpornością na ścieranie a łatwością ostrzenia. Niższa twardość (poniżej 52 HRC) oznacza szybszą utratę ostrości, wyższa (powyżej 58 HRC) zwiększa kruchość i utrudnia samodzielne ostrzenie. Zakres 52-55 HRC jest standardem dla noży do codziennego użytku w gastronomii.