

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-6-zielony-yg-02286-yato-p-15386.html>

NÓŻ KUCHENNY 6" ZIELONY YG-02286 YATO



Cena brutto	4,98 zł
Cena netto	4,05 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02286
Kod producenta	YG-02286
Kod EAN	5906083006982
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 6" YATO YG-02286 – nóż do warzyw zgodny z HACCP

Profesjonalny nóż kuchenny marki YATO o długości ostrza 150 mm, przeznaczony do obróbki warzyw. Wykonany zgodnie z normami HACCP z zieloną rękojeścią z polipropylenu oraz ostrzem ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC.

Długość ostrza 150 mm

Długość całkowita 295 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność z HACCP Tak

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02286

Zgodność z normami HACCP

Zielona rękojeść oznacza przeznaczenie do obróbki warzyw, co zapobiega zanieczyszczeniu krzyżowemu w kuchniach profesjonalnych. System kolorystyczny HACCP to standard w gastronomii i przemyśle spożywczym, eliminujący ryzyko przeniesienia bakterii między różnymi grupami produktów.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość stali w zakresie 52-55 HRC zapewnia równowagę między trwałością ostrza a łatwością ostrzenia. Parametr HRC (skala

Rockwella) określa odporność na ścieranie – wyższa wartość oznacza dłuższe utrzymanie ostrości przy regularnym użytkowaniu.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen (PP) to materiał odporny na wilgoć, substancje chemiczne i wysokie temperatury. Kształt rękojeści zapobiega ześlizgiwaniu się dłoni na ostrze, co zwiększa bezpieczeństwo podczas długotrwałej pracy z nożem.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarce bez ryzyka uszkodzenia materiałów. Ułatwia to utrzymanie higieny w kuchniach gastronomicznych, gdzie wymagane jest regularne mycie przy wysokich temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02286
Marka	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	Zielony (przeznaczenie: warzywa)
Zgodność z HACCP	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego do warzyw

- Krojenie warzyw korzeniowych – marchew, pietruszka, seler
- Obieranie i szatkowanie kapusty, sałaty, szpinaku
- Cięcie warzyw miękkich – pomidory, papryka, cukinia
- Przygotowywanie ziemniaków do gotowania lub smażenia
- Krojenie cebuli, czosnku i innych warzyw aromatycznych
- Obróbka warzyw w kuchniach gastronomicznych zgodnie z HACCP
- Przygotowywanie sałatek i surówek w restauracjach
- Prace kuchenne w cateringach i zakładach żywienia zbiorowego

System kolorystyczny HACCP w kuchni

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kolorowe rękojeści noży zapobiegają kontaminacji krzyżowej: zielony – warzywa, czerwony – mięso surowe, żółty – drób, niebieski – ryby, biały

- nabiał i pieczywo, brązowy – warzywa gotowane. Stosowanie odpowiednich kolorów to podstawowy wymóg w profesjonalnych kuchniach.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż kuchenny YATO YG-02286 wymaga regularnej konserwacji dla zachowania optymalnych parametrów roboczych. Ostrze należy regularnie ostrzyć na osetce lub ostrzałce, dostosowując kąt ostrzenia do twardości stali 52-55 HRC – zalecany kąt to 15-20 stopni.

Mimo możliwości mycia w zmywarce, ręczne czyszczenie wydłuża żywotność ostrza. Po umyciu nóż należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec korozji punktowej. Stal nierdzewna jest odporna na rdzę, ale długotrwały kontakt z wilgocią może prowadzić do przebarwień.

Rękojeść z polipropylenu nie wymaga specjalnej konserwacji – wystarczy regularne mycie w ciepłej wodzie z detergentem. Materiał PP jest odporny na większość substancji chemicznych stosowanych w kuchni, w tym środki dezynfekcyjne.

Produkty powiązane

Do kompletu z nożem do warzyw warto rozważyć inne noże z serii HACCP marki YATO w różnych kolorach, osetkę diamentową do ostrzenia noży kuchennych, deskę do krojenia w kolorze zielonym zgodną z systemem HACCP oraz rękawicę ochronną do pracy z ostrymi narzędziami.

...