

Dane aktualne na dzień: 01-06-2026 23:00

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-6-zolty-yg-02287-yato-p-15387.html>

NÓŻ KUCHENNY 6" ŻÓŁTY YG-02287 YATO



Cena brutto	4,59 zł
Cena netto	3,73 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02287
Kod producenta	YG-02287
Kod EAN	5906083006999
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny do drobiu 6" YATO YG-02287

Profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem 160 mm, zaprojektowany zgodnie z normami HACCP do obróbki mięsa drobiowego. Żółta rękojeść z polipropylenu zapewnia ergonomiczny chwyt, a ostrze ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC gwarantuje trwałość cięcia.

Długość ostrza 160 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność Normy HACCP

Charakterystyka noża kuchennego YATO

System kodowania kolorystycznego HACCP

Żółta rękojeść identyfikuje nóż przeznaczony wyłącznie do obróbki drobiu. System ten zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności w profesjonalnych kuchniach, gastronomii i zakładach przetwórstwa spożywczego, zgodnie z międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa żywności.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella oznacza kompromis między odpornością na korozję a zdolnością do ostrzenia. Ostrze zachowuje ostrość przy regularnym użytkowaniu, jednocześnie nie jest nadmiernie kruche, co zapewnia długą żywotność noża w intensywnej eksploatacji.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wysokie temperatury, działanie tłuszczów i detergentów. Profilowany kształt rękojeści zapobiega ześlizgnięciu dłoni na ostrze podczas pracy z mokrym lub tłustym mięsem. Materiał nie wchłania zapachów i bakterii.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża dopuszcza czyszczenie w zmywarkach przemysłowych i domowych w temperaturze do 85°C. Zarówno stal nierdzewna ostrza, jak i polipropylen rękojeści zachowują właściwości po wielokrotnych cyklach mycia, co ułatwia utrzymanie higieny w środowisku profesjonalnym.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02287
Producent	YATO
Długość ostrza	160 mm (6")
Długość całkowita	295 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Żółty (kod HACCP - drób)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego

- Filetowanie i dzielenie kurczaka, indyka, kaczki
- Oddzielanie mięsa od kości w tuszach drobiowych
- Porcjowanie piersi i udek drobiowych
- Obróbka drobiu w zakładach gastronomicznych
- Praca w kuchniach przemysłowych i cateringowych
- Zastosowanie w rzeźniach i punktach sprzedaży mięsa
- Przygotowanie potraw z drobiu w restauracjach
- Użytek domowy przy przestrzeganiu zasad segregacji narzędzi

System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne noży to jeden z jego elementów - każdy kolor odpowiada konkretnej grupie produktów. Żółty kolor oznacza drób, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii Salmonella między różnymi rodzajami mięsa. W profesjonalnych kuchniach noże o różnych kolorach przechowywane są osobno i używane wyłącznie do przypisanych im produktów.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po każdym użyciu ostrze wymaga oczyszczenia i osuszenia, nawet jeśli planowane jest mycie maszynowe. Regularne ostrzenie osełką lub stalką utrzymuje właściwości tnące - stal o twardości 52-55 HRC dobrze reaguje na standardowe metody ostrzenia.

Przechowywanie noża powinno odbywać się w wydzielonym miejscu, oddzielnie od noży przeznaczonych do innych produktów. W środowisku profesjonalnym zaleca się stosowanie kolorowych desek do krojenia odpowiadających kolorowi noża. Nie należy używać noża do cięcia na twardych powierzchniach (szkło, metal, kamień), co przyspiesza stępienie ostrza.

Mimo odporności na zmywarkę, regularne mycie ręczne wydłuża żywotność ostrza. Po myciu w zmywarce zaleca się dodatkowe osuszenie, szczególnie w miejscu połączenia ostrza z rękojeścią. Unikanie długotrwałego moczenia noża w wodzie zapobiega degradacji materiałów i osłabieniu połączeń.

Produkty powiązane

Do kompleksowej obróbki drobiu warto rozważyć komplet noży HACCP w różnych rozmiarach oraz kolorowe deski do krojenia zgodne z systemem kodowania. Osełki ceramiczne i stalki magnetyczne umożliwiają utrzymanie ostrości noża między profesjonalnymi ostrzeniami.