

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-9-bialy-yg-02295-yato-p-15395.html>

NÓŻ KUCHENNY 9" BIAŁY YG-02295 YATO



Cena brutto	6,07 zł
Cena netto	4,93 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02295
Kod producenta	YG-02295
Kod EAN	5906083006890
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 9" biały YG-02295 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny z oznaczeniem HACCP do nabiału i pieczywa. Ostrze ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC i ergonomiczna rękojeść z polipropylenu zapewniają precyzyjne cięcie i bezpieczeństwo pracy zgodne z normami sanitarnymi.

Długość ostrza 230 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak (biały)

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02295

Oznaczenie HACCP dla nabiału i pieczywa

Biała rękojeść zgodna z systemem HACCP oznacza przeznaczenie noża do pracy z nabiałem i pieczywem. System kolorystyczny zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności w kuchniach profesjonalnych i zakładach gastronomicznych poprzez separację narzędzi według typu produktów.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość stali w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella zapewnia równowagę między ostrością ostrza a odpornością na wykruszanie. Materiał nierdzewny eliminuje korozję i ułatwia utrzymanie higieny, co ma kluczowe znaczenie przy kontakcie z produktami mlecznymi.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas długotrwałej pracy i zapewnia precyzyjną kontrolę ruchu noża.

Możliwość mycia w zmywarce

Materiały użyte do produkcji noża wytrzymują mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturach do 85°C. Odporność na detergenty i wysoką temperaturę skraca czas czyszczenia i pozwala na skuteczną dezynfekcję narzędzia między użyciami.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02295
Producent	YATO
Długość ostrza	230 mm (9")
Długość całkowita	365 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Zgodność z HACCP	Tak (nabiał i pieczywo)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego

- Krojenie serów twardych i półtwardych bez kruszenia struktury
- Cięcie świeżego pieczywa, bułek i bagietek
- Porcjowanie twarogów i serów miękkich
- Krojenie masła i margaryny w blokach
- Przygotowywanie kanapek i przekąsek w gastronomii
- Praca w piekarniach przy wykańczaniu wyrobów
- Użycie w kuchniach restauracyjnych zgodnie z HACCP
- Zastosowanie w zakładach przetwórstwa mleczarskiego

System HACCP i kolorystyka noży kuchennych

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) wprowadza kodowanie kolorystyczne noży jako element kontroli bezpieczeństwa żywności. Biały kolor rękojeści w normie HACCP rezerwowany jest dla produktów mlecznych i pieczywa, co zapobiega przenoszeniu alergenów i bakterii między różnymi grupami produktów spożywczych.

Jak stosować system kolorystyczny HACCP

W profesjonalnych kuchniach należy przypisać każdy kolor noża do konkretnej grupy produktów i nie używać narzędzi zamiennie. Biały nóż po użyciu z nabiałem wymaga mycia przed kontaktem z pieczywem, nawet w ramach tej samej kategorii HACCP. Regularne szkolenie personelu w zakresie separacji narzędzi minimalizuje ryzyko skażeń krzyżowych.

Konserwacja i utrzymanie ostrza

Nóż ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC wymaga regularnego ostrzenia przy użyciu osełek ceramicznych lub stalki ostrzałki. Mimo możliwości mycia w zmywarce, ręczne mycie w ciepłej wodzie z detergentem i natychmiastowe osuszenie wydłuża żywotność ostrza. Należy unikać przechowywania noża w wilgotnym środowisku i kontaktu z produktami o wysokiej kwasowości przez dłuższy czas.

Polipropylenowa rękojeść nie wymaga specjalnej konserwacji poza regularnym myciem. Materiał nie wchłania zapachów i nie zmienia barwy pod wpływem detergentów. W przypadku zauważalnego stępienia ostrza zaleca się profesjonalne ostrzenie pod kątem 15-20 stopni dla zachowania optymalnych właściwości tnących.