

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-9-brazowy-yg-02296-yato-p-15396.html>

NÓŻ KUCHENNY 9" BRAZOWY YG-02296 YATO

Cena brutto	6,07 zł
Cena netto	4,93 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02296
Kod producenta	YG-02296
Kod EAN	5906083006906
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny 9" do mięsa gotowanego i wędlin YATO YG-02296

Profesjonalny nóż kuchenny o długości ostrza 230 mm, wykonany zgodnie z normami HACCP. Brązowa rękojeść oznacza przeznaczenie do krojenia mięsa gotowanego i wędlin, zapewniając zgodność z zasadami bezpieczeństwa żywności w gastronomii.

Długość ostrza 230 mm (9")

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP

Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02296

System kolorystyczny HACCP

Brązowa rękojeść wskazuje przeznaczenie noża do mięsa gotowanego i wędlin. System kolorów zapobiega krzyżowemu skażeniu żywności w kuchniach profesjonalnych poprzez przypisanie osobnych narzędzi do różnych grup produktów.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na tłuszcze, kwasy i detergenty. Kształt rękojeści zapewnia pewny chwyt nawet przy wilgotnych dłoniach, a zabezpieczenie przed ześlizgnięciem zwiększa bezpieczeństwo pracy.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC oznacza równowagę między trwałością ostrza a łatwością ostrzenia. Stal nierdzewna nie reaguje z produktami spożywczymi i zachowuje odporność na korozję w środowisku wilgotnym.

Możliwość mycia w zmywarce

Materiały użyte w konstrukcji noża wytrzymują mycie w zmywarkach przemysłowych i domowych, co ułatwia utrzymanie higieny i skraca czas potrzebny na czyszczenie narzędzi kuchennych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02296
Marka	YATO
Długość ostrza	230 mm (9 cali)
Długość całkowita	365 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Brązowy
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego

- Krojenie mięsa gotowanego na plasterki lub kostki
- Przygotowywanie wędlin – szynka, kiełbasa, salami
- Krojenie schabu, polędwicy i innych gotowanych mięs
- Przygotowywanie kanapek i charcuterie boards
- Krojenie drobiu po obróbce termicznej
- Profesjonalna gastronomia – kuchnie restauracyjne, catering
- Zakłady przetwórstwa mięsnego zgodne z HACCP
- Użytek domowy przy przestrzeganiu higieny kuchennej

Normy HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zapewniający bezpieczeństwo żywności. Kolorowe rękojeści noży pozwalają na szybką identyfikację narzędzia przeznaczonego do konkretnej grupy produktów. Brązowy kolor rezerwowany jest dla mięsa gotowanego i wędlin, co minimalizuje ryzyko przeniesienia bakterii z surowych produktów.

Konserwacja i ostrzenie

Stal o twardości 52-55 HRC wymaga regularnego ostrzenia przy użyciu osełki lub stalki. Mimo możliwości mycia w zmywarce, ręczne mycie i natychmiastowe osuszanie przedłuża żywotność ostrza. Unikać przechowywania w wilgotnych miejscach.