

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-9-czerwony-yg-02291-yato-p-15391.html>



## NÓŻ KUCHENNY 9" CZERWONY YG-02291 YATO

Cena brutto	<b>6,07 zł</b>
Cena netto	<b>4,93 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02291</b>
Kod producenta	<b>YG-02291</b>
Kod EAN	<b>5906083006852</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż kuchenny do trybowania mięsa 9" YATO YG-02291

Profesjonalny nóż do trybowania mięsa surowego zgodny z normami HACCP. Ostrze ze stali nierdzewnej o długości 230 mm i twardości 52-55 HRC, ergonomiczna rękojeść z polipropylenu z systemem kodowania kolorystycznego.

Długość ostrza 230 mm (9")

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP Czerwona rękojeść

Materiał ostrza Stal nierdzewna

#### Charakterystyka noża do trybowania YATO YG-02291

##### Zgodność z normami HACCP

Czerwona rękojeść oznacza przeznaczenie noża wyłącznie do mięsa surowego. System kodowania kolorystycznego zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w profesjonalnych kuchniach i zakładach przetwórstwa spożywczego, gdzie separacja narzędzi według rodzaju produktów stanowi podstawowy wymóg sanitarny.

### Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella zapewnia równowagę między ostrością a odpornością na wykruszenia. Stal w tym zakresie utrzymuje krawędź tnącą podczas intensywnej pracy, jednocześnie umożliwiając łatwe ostrzenie. Długość 230 mm pozwala na precyzyjne cięcie dużych kawałków mięsa.

### Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na tłuszcze, kwasy i wysokie temperatury, co umożliwia mycie w zmywarce bez degradacji materiału. Ergonomiczny kształt z profilem zapobiegającym ześlizgnięciu dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas pracy z mokrym lub tłustym mięsem.

### Wymiary robocze noża

Całkowita długość 365 mm przy ostrzu 230 mm zapewnia odpowiednią proporcję między częścią tnącą a uchwytem. Taki rozkład masy ułatwia kontrolę nad nożem podczas precyzyjnego trybowania i usuwania kości z większych elementów mięsnych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02291
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	Czerwony (mięso surowe)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia	Zmywarka

## Zastosowanie noża do trybowania

- Trybowanie i rozbiór surowych elementów wołowych, wieprzowych i cielęcych
- Oddzielanie mięsa od kości przy przygotowaniu schaba, karkówki i polędwicy
- Usuwanie błon i ścięgien z większych kawałków mięsa
- Precyzyjne cięcie steków i kotletów o określonej grubości
- Przygotowanie mięsa do dalszego przetwórstwa w zakładach gastronomicznych
- Porcjowanie dużych elementów mięsnych w restauracjach i stołówkach
- Profesjonalna obróbka mięsa w zgodzie z wymogami sanitarnymi HACCP

---

## System HACCP i kodowanie kolorystyczne

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne narzędzi kuchennych stanowi jeden z punktów kontrolnych — czerwony kolor jednoznacznie identyfikuje sprzęt przeznaczony do surowego mięsa, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii na gotowe potrawy lub warzywa. W profesjonalnych kuchniach każdy rodzaj produktu wymaga odrębnego zestawu narzędzi w określonym kolorze.

## Konserwacja i użytkowanie

---

Nóż można myć w zmywarce, jednak regularne mycie ręczne w ciepłej wodzie z detergentem i natychmiastowe osuszenie przedłuża żywotność ostrza. Polipropylenowa rękojeść nie wchłania wilgoci i nie sprzyja rozwojowi bakterii, co jest kluczowe przy pracy z surowym mięsem.

Twardość stali 52-55 HRC wymaga ostrzenia przy użyciu osełek o gradacji 1000-3000. Regularne prostowanie ostrza na fuzlu ceramicznym lub stalowym utrzymuje krawędź tnącą między sesjami ostrzenia. Unikanie cięcia na twardych powierzchniach kamiennych lub szklanych zapobiega przedwczesnemu stępieniu.

Przechowywanie w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie ściennym chroni ostrze przed uszkodzeniami i zapewnia separację od narzędzi w innych kolorach HACCP. W środowisku gastronomicznym czerwone noże powinny być przechowywane w wydzielonej strefie przeznaczonej do obróbki surowego mięsa.

### Produkty powiązane

Do kompleksowej obróbki mięsa warto rozważyć dodatkowe narzędzia z serii HACCP YATO: nóż szefa kuchni o szerszym ostrzu do cięcia poprzecznego, nóż do filetowania o cieńszym i bardziej elastycznym ostrzu oraz deski do krojenia w odpowiednim kodzie kolorystycznym. Kompletny zestaw narzędzi w systemie HACCP zapewnia pełną zgodność z wymogami sanitarnymi w profesjonalnej gastronomii.