

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-9-niebieski-yg-02294-yato-p-15394.html>

NÓŻ KUCHENNY 9" NIEBIESKI YG-02294 YATO



Cena brutto	6,07 zł
Cena netto	4,93 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02294
Kod producenta	YG-02294
Kod EAN	5906083006883
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny do ryb 9" YATO YG-02294 – profesjonalne narzędzie zgodne z HACCP

Nóż kuchenny do ryb YATO YG-02294 to profesjonalne narzędzie zaprojektowane zgodnie z normami HACCP, które zapewniają bezpieczeństwo żywności w gastronomii. Niebieski kolor rękojeści oznacza dedykację do obróbki ryb i owoców morza, co ułatwia segregację narzędzi w kuchni zawodowej i zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym.

Długość ostrza 230 mm (9")

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Zgodność HACCP Tak

Charakterystyka noża kuchennego YATO do ryb

Zgodność z normami HACCP

Nóż spełnia wymagania systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), obowiązkowego w zakładach gastronomicznych. Niebieski kolor rękojeści to standard oznaczający narzędzia przeznaczone wyłącznie do obróbki ryb, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii między różnymi rodzajami żywności.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Stal nierdzewna o twardości 52-55 HRC (skala Rockwella) zapewnia kompromis między ostrością a odpornością na wykruszanie. Taka twardość pozwala na precyzyjne cięcie delikatnego mięsa rybnego, a jednocześnie ostrze zachowuje trwałość podczas pracy z kośćmi i łuskami.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z polipropylenu (PP) charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Ergonomiczny kształt z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zapewnia bezpieczną pracę nawet przy mokrych rękach, co jest standardem w środowisku kuchennym.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża pozwala na mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Materiały odporne na działanie środków myjących i wysokich temperatur ułatwiają utrzymanie higieny zgodnie z wymogami sanitarnymi w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02294
Marka	YATO
Długość ostrza	230 mm (9 cali)
Długość całkowita	360 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Niebieski (oznaczenie HACCP dla ryb)
Zgodność z HACCP	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego do ryb

- Filetowanie ryb słodkowodnych i morskich
- Obróbka świeżych owoców morza w restauracjach
- Porcjowanie łososia, dorsza i innych gatunków
- Usuwanie skóry z filetów rybnych
- Precyzyjne krojenie sushi i sashimi
- Przygotowanie ryb w zakładach przetwórstwa rybnego
- Praca w kuchniach gastronomicznych zgodnych z HACCP
- Obróbka ryb w cateringach i punktach gastronomicznych

System kodowania kolorystycznego HACCP

W systemie HACCP kolor niebieski jest zarezerwowany dla narzędzi do obróbki ryb i owoców morza. Inne kolory to: czerwony (mięso surowe), żółty (drób), zielony (warzywa i owoce), biały (produkty mleczne i pieczywo), brązowy (warzywa gotowane). Stosowanie kolorów zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym i jest wymagane w certyfikowanych zakładach gastronomicznych.

Konserwacja i użytkowanie

Mimo możliwości mycia w zmywarce, regularne ostrzenie noża zapewnia utrzymanie optymalnej ostrości ostrza. Stal o twardości 52-55 HRC dobrze reaguje na ostrzenie kamieniami o gradacji 1000-3000. Po myciu zaleca się osuszenie ostrza, aby zapobiec powstawaniu przebarwień na stali nierdzewnej.

Rękojeść z polipropylenu nie wymaga specjalnej konserwacji – materiał ten jest odporny na pęknięcia, nie wchłania zapachów i łatwo się czyści. Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem i dokładnie wypłukać.

Twardość stali 52-55 HRC - co to oznacza

HRC (Hardness Rockwell C) to miara twardości metalu. Zakres 52-55 HRC stosowany w nożach kuchennych zapewnia równowagę między ostrością a elastycznością. Noże twardsze (powyżej 58 HRC) są ostrzejsze, ale bardziej kruche. Noże miększe (poniżej 50 HRC) szybciej się tępią. Twardość 52-55 HRC jest optymalna dla noży do ryb, gdzie potrzebna jest precyzja cięcia bez ryzyka wykruszenia ostrza przy kontakcie z kośćmi.