

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 21:30

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-9-zielony-yg-02292-yato-p-15392.html>

## NÓŻ KUCHENNY 9" ZIELONY YG-02292 YATO



Cena brutto	<b>6,43 zł</b>
Cena netto	<b>5,23 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02292</b>
Kod producenta	<b>YG-02292</b>
Kod EAN	<b>5906083006869</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Nóż kuchenny 9" zielony YG-02292 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny do warzyw z oznakowaniem HACCP, wyposażony w ostrze ze stali nierdzewnej o długości 230 mm i ergonomiczną rękojeść z polipropylenu. Produkt spełnia wymogi norm higienicznych obowiązujących w gastronomii i przetwórstwie spożywczym.

Długość ostrza 230 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność z normami HACCP

Materiał ostrza Stal nierdzewna

#### Charakterystyka noża kuchennego YATO YG-02292

##### Zgodność z systemem HACCP

Zielony kolor rękojeści wynika z systemu kodowania kolorystycznego HACCP, który zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych. Zielone noże przeznaczone są wyłącznie do obróbki warzyw i owoców, co eliminuje ryzyko przeniesienia bakterii z surowego mięsa czy ryb.

## Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość stali w zakresie 52-55 HRC według skali Rockwella zapewnia równowagę między odpornością na stępienie a łatwością ostrzenia. Ostrze o długości 230 mm (9 cali) umożliwia precyzyjne krojenie większych warzyw jednym ruchem, co przyspiesza pracę podczas przygotowywania posiłków.

## Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na absorpcję wilgoci, działanie detergentów i wysokie temperatury w zmywarce. Profilowany kształt rękojeści zapobiega ześlizgiwaniu się dłoni w kierunku ostrza, co zwiększa bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy. Materiał nie pęka i nie ulega deformacji przy wielokrotnym myciu.

## Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża pozwala na czyszczenie w zmywarkach przemysłowych i domowych w temperaturze do 85°C. Stal nierdzewna i polipropylen zachowują właściwości po wielokrotnych cyklach mycia, co ułatwia utrzymanie higieny w środowisku gastronomicznym.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02292
Producent	YATO
Długość ostrza	230 mm (9")
Długość całkowita	365 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Zielony (HACCP - warzywa)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie noża kuchennego do warzyw

- Krojenie warzyw korzeniowych - marchew, pietruszka, seler, buraki
- Obróbka warzyw kapustnych - kapusta biała, czerwona, włoska, brokuły
- Przygotowywanie sałat i warzyw liściastych - sałata, szpinak, rukola
- Krojenie warzyw strączkowych - fasolka szparagowa, groszek cukrowy
- Obieranie i krojenie warzyw cebulowych - cebula, por, czosnek
- Przygotowywanie warzyw dyniowatych - kabaczki, cukinie, patisony
- Krojenie owoców w kuchniach profesjonalnych zgodnie z HACCP
- Przygotowywanie surówek i zestawów warzywnych w gastronomii

---

## System HACCP w praktyce

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to międzynarodowy system zapewniania bezpieczeństwa żywności. Kodowanie kolorystyczne noży jest jednym z elementów tego systemu. W profesjonalnych kuchniach stosuje się osobne noże dla różnych grup produktów: zielone dla warzyw, czerwone dla surowego mięsa, niebieskie dla ryb, żółte dla drobiu, białe dla pieczywa i produktów mlecznych. Zapobiega to przenoszeniu bakterii między produktami wymagającymi obróbki termicznej a tymi spożywanymi na surowo.

## Konserwacja i użytkowanie

---

Mimo możliwości mycia w zmywarce, regularne ostrzenie noża osełką lub ostrzałką wydłuża żywotność ostrza. Stal o twardości 52-55 HRC wymaga ostrzenia co 2-3 tygodnie przy intensywnym użytkowaniu. Nie należy używać noża do cięcia zamrożonych produktów, kości czy innych twardych materiałów, ponieważ może to uszkodzić ostrze.

Po myciu w zmywarce warto osuszyć nóż ręcznikiem, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych na stali. Przechowywanie w bloku na noże lub na magnetycznym uchwycie chroni ostrze przed uszkodzeniem i przedłuża okres między ostrzeniami.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnej z HACCP warto rozważyć dodatkowe noże w innych kolorach: czerwony do mięsa, niebieski do ryb, żółty do drobiu oraz deski do krojenia w odpowiadających kolorach. Uzupełnieniem może być profesjonalna osełka lub ostrzałka do stali nierdzewnej.