

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

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.