

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-kuchenny-9-zolty-yg-02293-yato-p-15393.html>

NÓŻ KUCHENNY 9" ŻÓŁTY YG-02293 YATO



Cena brutto	6,07 zł
Cena netto	4,93 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02293
Kod producenta	YG-02293
Kod EAN	5906083006876
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż kuchenny do drobiu 9" YATO YG-02293

Profesjonalny nóż kuchenny zgodny z normami HACCP, przeznaczony do obróbki drobiu w kuchniach gastronomicznych i zakładach przetwórstwa spożywczego. Żółta rękojeść z polipropylenu i ostrze ze stali nierdzewnej o długości 230 mm zapewniają bezpieczeństwo i precyzję cięcia.

Długość ostrza 230 mm (9")

Twardość stali 52-55 HRC

Zgodność HACCP Tak (żółty)

Materiał rękojeści Polipropylen

Charakterystyka noża do drobiu YATO

System HACCP i kodowanie kolorystyczne

Żółta rękojeść oznacza przeznaczenie wyłącznie do obróbki drobiu. System kolorów zgodny z normami HACCP zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych, gdzie różne kolory noży przypisane są do konkretnych grup produktów spożywczych.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość stali w zakresie 52-55 HRC oznacza równowagę między odpornością na stępienie a łatwością ostrzenia. Taka twardość sprawdza się przy codziennej pracy z mięsem drobiowym, utrzymując ostrość krawędzi dłużej niż stale miększe, ale nie wymagając specjalistycznych narzędzi do konserwacji.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen charakteryzuje się odpornością na wilgoć, tłuszcze i środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii. Kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni na ostrze zwiększa bezpieczeństwo podczas intensywnej pracy, nawet przy mokrych dłoniach.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturach do 85°C, co jest standardem w gastronomii. Materiały odporne na detergenty i wysoką temperaturę pozwalają na skuteczną dezynfekcję bez uszkodzenia narzędzia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02293
Marka	YATO
Długość ostrza	230 mm (9 cali)
Długość całkowita	365 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość stali	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Żółty (kod HACCP - drób)
Zgodność z normami	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża kuchennego do drobiu

- Rozbiór kurczaka, indyka i innego drobiu na części
- Oddzielanie mięsa od kości przy filetowaniu piersi drobiowych
- Usuwanie skóry z elementów drobiowych
- Krojenie mięsa drobiowego na plastry lub kostki
- Przygotowanie drobiu do marynowania i dalszej obróbki
- Praca w kuchniach gastronomicznych zgodnie z systemem HACCP
- Zastosowanie w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Użytkowanie w cateringach i restauracjach

Co oznacza norma HACCP w kontekście noży kuchennych

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) to system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Kodowanie kolorystyczne noży według HACCP polega na przypisaniu konkretnych kolorów do określonych grup produktów: żółty - drób, czerwony - mięso czerwone, niebieski - ryby, zielony - warzywa i owoce, biały - produkty mleczne i pieczywo. Zapobiega to przenoszeniu bakterii między różnymi rodzajami żywności.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż kuchenny YATO YG-02293 wymaga regularnego ostrzenia dla utrzymania optymalnej ostrości krawędzi tnącej. Stal o twardości 52-55 HRC można ostrzyć za pomocą standardowych osełek lub ostrzałek mechanicznych dostępnych w gastronomii.

Po każdym użyciu zaleca się dokładne umycie noża w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce przemysłowej. Mycie w zmywarce domowej również jest możliwe, choć w środowisku profesjonalnym preferuje się zmywarki gastronomiczne ze względu na wyższą temperaturę i skuteczniejszą dezynfekcję.

Przechowywanie noża powinno odbywać się w wydzielonym miejscu, oddzielnie od noży przeznaczonych do innych produktów spożywczych. W kuchniach profesjonalnych stosuje się oznakowane stojaki lub magnetyczne listwy, gdzie każdy kolor ma przypisane konkretne miejsce.

Sprawdzanie twardości stali

Wartość HRC (Rockwell Hardness Scale C) określa twardość stali. Zakres 52-55 HRC oznacza stal średnio twardą, która dobrze utrzymuje ostrość przy codziennym użytkowaniu, ale nie jest na tyle twarda, by stała się krucha. Wyższe wartości (powyżej 58 HRC) występują w nożach japońskich i wymagają większej ostrożności, niższe (poniżej 50 HRC) szybciej się tępią.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni zgodnej z HACCP przydatne będą noże w innych kolorach: czerwony do mięsa czerwonego, niebieski do ryb, zielony do warzyw. Warto rozważyć także osełki diamentowe lub ceramiczne do regularnego ostrzenia oraz deską do krojenia w kolorze żółtym, dedykowaną do drobiu.