

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 21:25

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-santoku-180mm-yg-02228-yato-nowosc-p-9505.html>



NÓŻ SANTOKU 180MM / YG-02228 / YATO NOWOŚĆ

Cena brutto	47,62 zł
Cena netto	38,72 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02228
Kod producenta	YG-02228
Kod EAN	5906083024337
Producent	YATO
Materiał	X50CrMoV15
Długość [mm]	185 / 320
Jednostka	SZT
Rozmiar	uniwersalny

Opis produktu

Nóż Santoku 180mm YATO YG-02228 – kuta stal niemiecka X50CrMoV15

Nóż kuchenny typu Santoku z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15, przeznaczony do profesjonalnego cięcia mięsa, warzyw i ryb. Ostrze o długości 185 mm i twardości HRC 55-58 zapewnia precyzyjne krojenie.

Długość ostrza 185 mm

Stal X50CrMoV15

Twardość HRC 55-58

Grubość ostrza 2,5 mm

Charakterystyka noża Santoku YATO

Stal nierdzewna X50CrMoV15

Niemiecka stal stopowa z chromem (15%), molibdenem i wanadem. Zawartość chromu zapewnia odporność na korozję, molibden zwiększa twardość, a wanad poprawia strukturę wewnętrzną. Proces kucia zagęszcza materiał, eliminując pory i zwiększając trwałość ostrza.

Twardość HRC 55-58

Twardość w skali Rockwella na poziomie 55-58 HRC oznacza równowagę między odpornością na tępienie a elastycznością. Ostrze utrzymuje krawędź tnącą przez długi czas, jednocześnie nie kruszy się przy intensywnym użytkowaniu w kuchni profesjonalnej.

Rękojeść zgodna z HACCP

Ergonomiczna rękojeść z materiału antypoślizgowego, bez nitów i szczelin. Gładka powierzchnia uniemożliwia gromadzenie się resztek żywności i bakterii, co spełnia wymogi systemu HACCP dla obiektów gastronomicznych. Specjalna nasadka przy połączeniu z ostrzem zapobiega ześlizgnięciu dłoni.

Grubość ostrza 2,5 mm

Zwiększona grubość zapewnia stabilność podczas cięcia twardych produktów i precyzyjnego krojenia. Ostrze nie ugina się przy nacisku, co przekłada się na równomierne plastry i bezpieczeństwo pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02228
Typ noża	Santoku
Długość całkowita	320 mm
Długość ostrza	185 mm
Grubość ostrza	2,5 mm
Materiał ostrza	Stal X50CrMoV15 (kuta)
Twardość	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Zgodność z HACCP	Tak
Producent	YATO

Zastosowanie noża Santoku

- Krojenie mięsa surowego i pieczonego na plastry
- Cięcie warzyw twardych (marchew, seler, dynia)
- Szatkowanie warzyw liściastych i ziół
- Filetowanie ryb i obróbka owoców morza
- Krojenie owoców o twardej skórce
- Przygotowanie sushi i dań azjatyckich

-
- Praca w kuchni profesjonalnej i gastronomii
 - Użytek domowy przy intensywnym gotowaniu

Proces produkcji i obróbka stali

Nóż YATO YG-02228 przechodzi wieloetapowy proces produkcyjny obejmujący kucie, hartowanie, szlifowanie i ostrzenie. Kucie zagęszcza strukturę stali, eliminując pory i zwiększając wytrzymałość mechaniczną. Hartowanie w kontrolowanej temperaturze ustala twardość na poziomie 55-58 HRC, zapewniając równowagę między ostrością a odpornością na wykruszenia.

Szlifowanie ostrza tworzy precyzyjną krawędź tnącą, a wielostopniowe ostrzenie nadaje ostateczną ostrość. Każdy etap podlega kontroli jakości, co gwarantuje powtarzalność parametrów i trwałość narzędzia.

Znaczenie twardości HRC dla użytkownika

Skala Rockwella (HRC) określa odporność materiału na wgłębienie. Wartość 55-58 HRC oznacza, że ostrze utrzymuje ostrość przez dłuższy czas niż stal o niższej twardości (np. 50-52 HRC), ale wymaga ostrzenia narzędziami diamentowymi lub ceramicznymi. Niższa twardość ułatwia ostrzenie, ale ostrze tępi się szybciej.

Użytkowanie i konserwacja

Nóż Santoku wymaga mycia ręcznego w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Unikać zmywarki - wysokie temperatury i agresywne środki mogą uszkodzić krawędź tnącą i rękojeść. Po umyciu osuszyć natychmiast, aby zapobiec przebarwieniom stali.

Ostrzenie wykonywać osełką o gradacji 1000-3000 lub narzędziami diamentowymi. Przechowywać w bloku na noże lub z osłoną ostrza, aby chronić krawędź przed uszkodzeniem. Nie używać do cięcia na twardych powierzchniach (szkło, kamień) - zalecane deski drewniane lub z tworzywa.

Nóż Santoku - pochodzenie i zastosowanie

Santoku to japoński nóż kuchenny, którego nazwa oznacza "trzy zalety" (mięso, ryby, warzywa). Charakteryzuje się szerokim ostrzem o prostym profilu, co ułatwia cięcie na desce metodą kołysania. Szerokość ostrza umożliwia także przenoszenie pokrojonych składników. Popularny w kuchni azjatyckiej i europejskiej jako uniwersalne narzędzie do codziennego gotowania.

Produkty powiązane

Do kompletu polecane są: osełka wodna do ostrzenia noży (gradacja 1000/3000), deska do krojenia z drewna bambusowego lub tworzywa HDPE, blok magnetyczny do przechowywania noży. Dla użytkowników profesjonalnych warto rozważyć komplet noży YATO obejmujący nóż szefa kuchni, nóż do obierania i nóż do pieczywa.

