

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 22:53

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-zabkowany-do-obierania-jarzyn-5-5-yg-02309-yato-p-15406.html>



NÓŻ ZĄBKOWANY DO OBIERANIA JARZYN 5,5" YG-02309 YATO

Cena brutto	2,75 zł
Cena netto	2,24 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02309
Kod producenta	YG-02309
Kod EAN	5906083007316
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż ząbkowany do obierania jarzyn 5,5" YG-02309 YATO

Profesjonalny nóż kuchenny z ząbkowanym ostrzem ze stali nierdzewnej, wykonany zgodnie z normami HACCP. Produkt przeznaczony do cięcia nabrała, pieczywa oraz obierania jarzyn w zakładach gastronomicznych i kuchniach domowych.

Długość ostrza 140 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Norma HACCP

Charakterystyka noża ząbkowanego YATO YG-02309

Ostrze ząbkowane ze stali nierdzewnej

Ostrze z mikro-ząbkami o długości 140 mm wykonane ze stali nierdzewnej o twardości 52-55 HRC. Ząbkowana krawędź ułatwia cięcie produktów o twardej skórce i miękkiej strukturze wewnętrznej, minimalizując gniecienie i zapewniając precyzyjne nacięcia.

Zgodność z normami HACCP

Biała rękojeść oznacza przeznaczenie noża do pracy z nabiałem i pieczywem zgodnie z kolorowym systemem HACCP. Rozwiązanie zapobiega zanieczyszczeniom krzyżowym w kuchniach profesjonalnych, gdzie wymagana jest segregacja narzędzi według rodzaju przetwarzanych produktów.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Rękojeść wykonana z wytrzymałego polipropylenu (PP) o specjalnym kształcie zapobiegającym ześlizgnięciu dłoni na ostrze. Materiał odporny na działanie detergentów, wysokich temperatur oraz wilgoci, co gwarantuje długotrwałe użytkowanie w warunkach intensywnej eksploatacji.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja noża umożliwia czyszczenie w zmywarkach przemysłowych i domowych bez ryzyka uszkodzenia materiałów. Połączenie stali nierdzewnej z polipropylenowym uchwytem zachowuje parametry techniczne po wielokrotnych cyklach mycia w temperaturze do 85°C.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02309
Producent	YATO
Długość ostrza	140 mm (5,5")
Długość całkowita	255 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Rodzaj ostrza	Ząbkowane
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Biały
Norma	HACCP
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie noża ząbkowanego

- Krojenie pieczywa o twardej skórce bez gnecenia miększu
- Cięcie serów twardych i półtwardych na plastry o równej grubości
- Obieranie jarzyn o gładkiej skórce (pomidory, papryka, bakłażan)
- Krojenie owoców cytrusowych z zachowaniem struktury miększu
- Cięcie ciast i tortów na porcje bez rozwarstwiania biszkoptów
- Przygotowywanie kanapek i bagietek w gastronomii

-
- Porcjowanie produktów nabiałowych w zakładach przetwórczych
 - Praca w kuchniach profesjonalnych wymagających segregacji HACCP

Twardość ostrza 52-55 HRC

Skala Rockwella (HRC) określa twardość stali. Wartość 52-55 HRC zapewnia optymalne połączenie trwałości ostrza i odporności na wykruszanie krawędzi. Noże w tym przedziale zachowują ostrość przez długi czas przy regularnym użytkowaniu, a jednocześnie pozwalają na stosunkowo łatwe ostrzenie w warunkach domowych.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem nóż należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub przeprowadzić przez cykl zmywarkowy. Po każdym użyciu zaleca się płukanie ostrza wodą i osuszenie miękką ściereczką, co zapobiega powstawaniu osadów i wydłuża okres między ostrzeniami.

Ząbkowane ostrze wymaga specjalistycznego ostrzenia z użyciem stożkowej osełki lub profesjonalnej usługi ostrzenia. Nie należy używać płaskich osełek ani ostrarek mechanicznych przeznaczonych do ostrzy gładkich, ponieważ uszkadzają one strukturę ząbków.

Biały kolor rękojeści w systemie HACCP oznacza dedykację do nabiału i pieczywa. W kuchniach stosujących ten system należy unikać używania noża do innych kategorii produktów (mięso, ryby, warzywa surowe), aby zachować standardy bezpieczeństwa żywności.

Nóż można przechowywać w bloku na noże, na magnetycznej liście ściennej lub w szufladzie z wkładem separującym ostrza. Przechowywanie luzem w szufladzie z innymi narzędziami może prowadzić do uszkodzenia ząbków i stępienia ostrza.