

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stalka-do-ostrzenia-nozy-200mm-yg-02214-yato-p-15369.html>

## STALKA DO OSTRZENIA NOŻY 200MM YG-02214 YATO

Cena brutto	<b>12,99 zł</b>
Cena netto	<b>10,56 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02214</b>
Kod producenta	<b>YG-02214</b>
Kod EAN	<b>5906083024269</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Stalka do ostrzenia noży 200mm YATO YG-02214

Profesjonalna stalka do noży z kutej stali o długości części roboczej 200 mm. Narzędzie przeznaczone do codziennego prostowania krawędzi ostrza w gastronomii, rzeźnictwie i przetwórstwie spożywczym.

Długość robocza 200 mm

Twardość stali HRC 55-58

Srednica pręta 9,5 mm

Długość całkowita 320 mm

### Charakterystyka stalki do noży YATO

#### Kuta stal o twardości HRC 55-58

Twardość w zakresie 55-58 punktów w skali Rockwella zapewnia skuteczne prostowanie mikrouszkodzeń ostrza bez nadmiernego ścierania materiału. Kuta stal charakteryzuje się zwartą strukturą i odpornością na deformacje podczas intensywnego użytkowania.

#### Rękojeść zgodna z wymogami HACCP

Monolityczna konstrukcja bez nitów i szczelin eliminuje miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń. Gładka powierzchnia z materiału

---

antypoślizgowego umożliwia skuteczną dezynfekcję, co spełnia standardy bezpieczeństwa żywności w profesjonalnych kuchniach.

### **Ergonomiczna rękojeść z osłoną dłoni**

Wyprofilowany kształt rękojeści zapewnia stabilny chwyt podczas pracy z mokrymi dłońmi. Nasadka ochronna przy przejściu w część roboczą stanowi barierę mechaniczną zabezpieczającą przed ześlizgnięciem ręki na ostrze noża.

### **Długość robocza 200 mm**

Część robocza o długości 200 mm umożliwia ostrzenie noży kuchennych o długości ostrza do 25 cm. Średnica pręta 9,5 mm zapewnia odpowiednią sztywność przy zachowaniu manewrowości podczas pracy z różnymi typami noży.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02214
Marka	YATO
Długość części roboczej	200 mm
Długość całkowita	320 mm
Średnica pręta	9,5 mm
Materiał części roboczej	Kuta stal
Twardość stali	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Zgodność z normami	HACCP
Opakowanie	Blister

## Zastosowanie stalki do noży

- Codzienne prostowanie krawędzi noży kuchennych w restauracjach i hotelach
- Konserwacja noży rzeźniczych w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Utrzymanie ostrości noży w cateringach i stołówkach przemysłowych
- Przygotowanie stanowisk pracy w kuchniach profesjonalnych
- Ostrzenie noży do filetowania ryb w przetwórnich
- Prace w kuchniach spełniających wymogi sanitarne HACCP
- Serwisowanie noży w punktach gastronomicznych
- Użycie domowe przez osoby wymagające profesjonalnych narzędzi

## Różnica między stalką a osełką

### **Funkcja stalki w procesie ostrzenia**

---

Stalka nie ostrzy noża w sensie usuwania materiału, lecz prostuje mikroskopijne zagięcia krawędzi ostrza powstające podczas cięcia. Regularne użycie stalki między sesjami ostrzenia na osełce lub ostrzałce wydłuża okres zachowania ostrej krawędzi. Przy całkowitym stopniu noża konieczne jest ostrzenie na osełce lub ostrzałce elektrycznej.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Stalka wymaga prowadzenia pod kątem 15-20 stopni względem ostrza noża. Ruch powinien być płynny, od podstawy ostrza w kierunku czubka, z lekkim dociskiem. Zaleca się 5-8 przejść naprzemiennie po obu stronach ostrza przed każdym użyciem noża.

Po zakończeniu pracy stalka wymaga zmycia ciepłą wodą z detergentem i osuszenia. Gładka powierzchnia rękojeści umożliwia dezynfekcję środkami dopuszczonymi w gastronomii. Przechowywanie w suchym miejscu zapobiega korozji części stalowej.

### **Kontrola stanu technicznego**

Regularnie sprawdzaj powierzchnię pręta pod kątem zarysowań i ubytków, które mogą uszkodzić ostrze noża. Przy intensywnym użytkowaniu zaleca się wymianę stalki co 2-3 lata lub wcześniej, jeśli widoczne są ślady zużycia mechanicznego powierzchni roboczej.

### Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji noży warto rozważyć osełki diamentowe lub ceramiczne do odnawiania krawędzi, uchwyty ostrzące z regulowanym kątem oraz zestawy kamieni wodnych o różnej gradacji. W środowisku gastronomicznym przydatne są również podstawki magnetyczne do bezpiecznego przechowywania noży oraz pokrowce ochronne na ostrza.

...