

TASAK 8" YG-02249 YATO



Cena brutto	11,39 zł
Cena netto	9,26 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02249
Kod producenta	YG-02249
Kod EAN	5906083007231
Producent	YATO

Opis produktu

Tasak do mięsa 8" YATO YG-02249

Profesjonalny tasak kuchenny z ostrzem 200 mm wykonany zgodnie z normami HACCP. Narzędzie przeznaczone do obróbki mięsa surowego w zakładach gastronomicznych i przetwórczych.

Długość ostrza 200 mm

Twardość stali 52-55 HRC

Materiał ostrza **Stal nierdzewna**

Zgodność z normą HACCP

Charakterystyka produktu

Zgodność z normą HACCP

Czerwona rękojeść oznacza dedykację do mięsa surowego, co zapobiega kontaminacji krzyżowej w profesjonalnych kuchniach. System kolorystyczny HACCP jest standardem w gastronomii i przemyśle spożywczym, ułatwiającym przestrzeganie procedur sanitarnych.

Ostrze ze stali nierdzewnej 52-55 HRC

Twardość w zakresie 52-55 HRC zapewnia kompromis między odpornością na stępienie a łatwością ostrzenia. Ostrze zachowuje

ostrość podczas intensywnej pracy z mięsem, a jednocześnie nie jest nadmiernie kruche.

Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu

Polipropylen jest materiałem odpornym na wilgoć, tłuszcze i detergenty. Specjalny kształt rękojeści z zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem dłoni zwiększa bezpieczeństwo pracy przy mokrych i tłustych powierzchniach.

Możliwość mycia w zmywarce

Konstrukcja umożliwia czyszczenie w zmywarkach przemysłowych, co skraca czas konserwacji i zapewnia skuteczną dezynfekcję narzędzia zgodnie z wymogami sanitarnymi w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02249
Producent	YATO
Długość ostrza	200 mm (8")
Długość całkowita	330 mm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna (SS)
Twardość ostrza	52-55 HRC
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Kolor rękojeści	Czerwony (mięso surowe - HACCP)
Zgodność z normą	HACCP
Mycie w zmywarce	Tak

Zastosowanie

- Obróbka mięsa surowego w zakładach gastronomicznych
- Rozbiór i porcjowanie mięsa w masarniach
- Przygotowanie surowca w kuchniach przemysłowych
- Cięcie kości i twardych fragmentów w przetwórstwie mięsnym
- Profesjonalne zastosowania zgodne z systemem HACCP
- Prace wymagające dużej siły cięcia i stabilności ostrza

System kolorystyczny HACCP

Norma HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) definiuje zasady bezpieczeństwa żywności. System kolorystyczny narzędzi kuchennych zapobiega kontaminacji krzyżowej poprzez przypisanie konkretnych kolorów do rodzajów produktów: czerwony - mięso surowe, niebieski - ryby, żółty - drób, zielony - warzywa i owoce, biały - nabiał i pieczywo, brązowy - mięso gotowane.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem tasak należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce. Po każdym użyciu zaleca się dokładne czyszczenie i osuszenie ostrza, aby zapobiec osadzaniu się resztek mięsa i tłuszczu.

Mimo możliwości mycia w zmywarce, regularne ostrzenie tasaków wymaga użycia osełki lub ostrzałki odpowiedniej do twardości stali 52-55 HRC. Zbyt intensywne cykle zmywania mogą przyspieszać stępienie ostrza, dlatego w przypadku profesjonalnego użytkowania warto rozważyć ręczne czyszczenie po każdym użyciu.

Rękojeść z polipropylenu jest odporna na większość środków czyszczących, jednak należy unikać długotrwałego narażenia na temperatury przekraczające 100°C. Podczas pracy tasak nie powinien być używany na twardych powierzchniach kamiennych lub metalowych - zaleca się deski z polietylenu lub drewna.

Produkty powiązane

Do kompleksowej pracy z mięsem przydatne mogą być inne noże z serii HACCP: noże do filetowania, noże rzeźnicze, noże do wykrawania oraz profesjonalne deski do krojenia w systemie kolorystycznym. Warto rozważyć także osełki diamentowe lub ceramiczne dostosowane do twardości stali 52-55 HRC.

...