

Dane aktualne na dzień: 10-05-2026 07:58

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/widelec-180mm-yg-02216-yato-p-15370.html>

WIDELEC 180MM YG-02216 YATO



Cena brutto	17,44 zł
Cena netto	14,18 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02216
Kod producenta	YG-02216
Kod EAN	5906083024276
Producent	YATO

Opis produktu

Widelec do mięsa YATO YG-02216 180mm

Profesjonalny widelec kuchenny do mięsa marki YATO z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15. Narzędzie przeznaczone do codziennej pracy w gastronomii, spełniające wymogi HACCP.

Długość zębów 180 mm

Długość całkowita 310 mm

Materiał ostrza X50CrMoV15

Twardość stali HRC 55-58

Charakterystyka widelca YATO YG-02216

Kuta stal nierdzewna X50CrMoV15

Stal chromowo-molibdenowo-wanadowa stosowana w produkcji profesjonalnych narzędzi kuchennych. Zawartość chromu zapewnia odporność na korozję, molibden zwiększa wytrzymałość mechaniczną, a wanad stabilizuje strukturę stali. Proces kucia zagęszcza materiał i eliminuje mikropęknięcia, co przekłada się na trwałość narzędzia podczas intensywnej eksploatacji.

Twardość HRC 55-58

Wartość twardości w skali Rockwella określa odporność stali na odkształcenia i uszkodzenia mechaniczne. Zakres 55-58 HRC oznacza optymalną równowagę między sztywnością zębów a odpornością na pęknięcie przy obciążeniach bocznych. Widelec zachowuje kształt i geometrię zębów nawet przy wielokrotnym nakłuwaniu gęstych struktur mięśniowych.

Ergonomiczna rękojeść antypoślizgowa

Wyprofilowana rękojeść z materiału zapobiegającego poślizgowi zapewnia pewny chwyt podczas pracy z tłustymi i wilgotnymi produktami. Gładka powierzchnia bez szczelin i wypolerowane połączenia nitowe uniemożliwiają gromadzenie się resztek żywności, co jest wymaganiem normy HACCP dotyczącej higieny w gastronomii.

Wieloetapowy proces produkcyjny

Kucie, hartowanie i szlifowanie przeprowadzane zgodnie z procedurami kontroli jakości gwarantują precyzję wykonania i powtarzalność parametrów. Hartowanie termiczne stabilizuje strukturę stali i zapewnia równomierną twardość na całej długości zębów. Szlifowanie eliminuje mikronierówności i nadaje krawędziom ostateczny kształt.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02216
Marka	YATO
Długość zębów	180 mm
Długość całkowita	310 mm
Materiał ostrza	X50CrMoV15 (stal chromowo-molibdenowo-wanadowa)
Twardość stali	HRC 55-58
Rodzaj rękojeści	Ergonomiczna, antypoślizgowa
Zgodność z normami	HACCP
Opakowanie	Blister

Zastosowanie w gastronomii

- Nakłuwanie i przytrzymywanie pieczeni mięsnych podczas krojenia
- Stabilizacja dużych kawałków mięsa na desce lub tacy do serwowania
- Transfer porcji mięsa z grilla lub patelni na talerz
- Praca w kuchniach hotelowych i restauracyjnych przy dużych wolumenach
- Obsługa bufetów i stacji carvingowych
- Przygotowanie potraw w cateringach i zakładach gastronomicznych
- Krojenie drobiu i dziczyzny wymagających stabilnego podparcia

Wymogi HACCP w gastronomii

System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) określa standardy higieny w produkcji i przygotowywaniu żywności. Gładka powierzchnia rękojeści bez szczelin oraz wypolerowane połączenia nitowe zapobiegają gromadzeniu się bakterii i ułatwiają mycie. Konstrukcja widelca YATO spełnia te wymagania, co jest istotne przy kontrolach sanitarnych w obiektach gastronomicznych.

Konserwacja i utrzymanie

Widelec wykonany ze stali nierdzewnej X50CrMoV15 wymaga podstawowej konserwacji. Po każdym użyciu należy umyć narzędzie ciepłą wodą z detergentem i dokładnie osuszyć. Gładka powierzchnia ułatwia usuwanie resztek żywności. Można myć w zmywarce, jednak mycie ręczne przedłuża żywotność rękojeści.

Nie należy pozostawiać widelca w kontakcie z solą, kwasami lub środkami żrącymi przez dłuższy czas. Przechowywanie w suchym miejscu zapobiega powstawaniu nalotów na powierzchni stali. Regularne sprawdzanie stanu połączeń nitowych pozwala wykryć ewentualne poluzowania.

Produkty powiązane

Do kompleksowej pracy w kuchni warto rozważyć noże kuchenne YATO z tej samej serii, wykonane ze stali X50CrMoV15. Deska do krojenia z rowkiem na soki oraz osełka do ostrzenia uzupełnią zestaw narzędzi do obróbki mięsa.