

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/noz-do-obierania-90mm-yato-yg-02226-p-20566.html>

NÓŻ DO OBIERANIA 90MM YATO | YG-02226



Cena brutto	9 999,00 zł
Cena netto	8 129,27 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-02226
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083024313

Opis produktu

Nóż do obierania marki **YATO** o długości ostrza **90mm**.

Wykonany jest z najwyższej jakości **kutej stali** niemieckiej **X50CrMoV15**, o twardości **HRC 55-58**, co gwarantuje, że ostrza są:

- bardzo ostre
- trwałe
- posiadają doskonałe właściwości tnące
- łatwe do czyszczenia

Dzięki temu noże **YATO** doskonale nadają się do profesjonalnej pracy w gastronomii o uniwersalnym zastosowaniu. Szczególnie polecane są do obierania warzyw i owoców.

Wieloetapowy proces produkcyjny, przeprowadzony z zachowaniem najwyższych wymogów jakościowych zapewnia, że każdy z etapów, takich jak kucie, hartowanie, szlifowanie czy ostrzenie wykonane są bardzo starannie i precyzyjnie. Rezultatem tego jest nóż do obierania **YATO**.

Istotnym elementem noża **YATO** jest rękojeść. Wykonana z **antypoślizgowego** materiału posiada specjalnie wyprofilowany, ergonomiczny kształt, żeby zapewnić jak największy komfort pracy. Gładka powierzchnia, bez połączeń nitowanych, uniemożliwia gromadzenie się resztek co jest zgodne z wymogami **HACCP**.

Ważnym zagadnieniem jest także kwestia bezpieczeństwa podczas użytkowania. Dlatego nóż **YATO** posiada specjalną nasadę przy połączeniu ostrza z rękojeścią. Zapobiega ona ześlizgnięciu się dłoni na ostrze eliminując ryzyko poważnego skaleczenia się.

Całkowita długość noża wynosi **196mm**, a ostrza **90mm**. Jego **grubość 2,0mm** gwarantuje bardzo dużą stabilność noża podczas pracy.

Nóż pakowany jest osobno w blister, estetycznie prezentującym się na regale sklepowym.

Parametry

- Długość [mm]: **90 / 196**
- Grubość [mm]: **2,0**
- Materiał: **X50CrMoV15**