

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/noz-do-trybowania-150mm-yato-yg-02224-p-20564.html>

NÓŻ DO TRYBOWANIA 150MM YATO | YG-02224



Cena brutto	9 999,00 zł
Cena netto	8 129,27 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-02224
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083024290

Opis produktu

Nóż do trybowania marki **YATO** o długości ostrza 160mm.

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 do trybowania, filetowania.

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 kucharski **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 **290mm**, a ostrza **160mm**. Jego **grubość 2,5mm** gwarantuje bardzo dużą stabilność noża podczas pracy.

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

Parametry

- Długość [mm]: **160 / 290**
- Grubość [mm]: **2,5**
- Materiał: **X50CrMoV15**