

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/noz-do-chleba-200-mm-p-21025.html>

Nóż do chleba- 200 mm



Cena brutto	40,90 zł
Cena netto	33,25 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02223
Kod producenta	YG-02223
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do pieczywa o długości ostrza 205mm.

- 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, zwłaszcza do krojenia pieczywa.
- 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 340mm, a ostrza 205mm. 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]: 205 / 340

Grubość [mm]: 2,5

Materiał: X50CrMoV15