

Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 09:54

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/noz-do-oddzielania-kosci-p-8715.html>



Nóż do oddzielania kości

Cena brutto	87,82 zł
Cena netto	71,40 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	844267
Kod producenta	844267
Producent	HENDI

Opis produktu

Nóż do oddzielania kości Profi Line 150 mm

- Linia noży PROFILINE zaprojektowana jest z myślą o profesjonalistach doceniana jest również przez miłośników domowej kuchni. Wysoka jakość połączona z ergonomią sprawia, iż używanie naszych noży to czysta przyjemność.
- Higieniczna zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- Kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- Można myć w zmywarkach
- Rączka z tworzywa POM
- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:
- doskonałe właściwości tnące
- bardzo ostre i trwałe ostrze
- łatwe ostrzenie
- odporne na zabrudzenia

Dane techniczne przedmiotu

grubość stali (mm)	
2	
długość ostrza (mm)	
150	
długość (mm)	
270	