

Dane aktualne na dzień: 14-05-2024 15:59

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/noz-kucharski-p-8711.html>



Nóż kucharski

Cena brutto	155,78 zł
Cena netto	126,65 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	844205
Kod producenta	844205
Producent	HENDI

Opis produktu

Nóż kucharski Profi Line 250 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.
- Wykonany z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej
- 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
- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej
- X50CrMoV15 gwarantuje:
 - doskonałe właściwości tnące
 - bardzo ostre i trwałe ostrze
 - łatwe ostrzenie
 - odporność na zabrudzenia
- Opis funkcjonalności ostrza:
 - Przednia część ostrza jest odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku.
 - Grubego grzbietu można użyć do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków.
 - Boczną stroną ostrza można spłaszczać filety, podnosić posiekane zioła itp.
 - Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół.
 - Odwrotną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części optymalne.

Dane techniczne przedmiotu

grubość stali (mm)

3,3

długość ostrza (mm)

250

długość (mm)

385