Dane aktualne na dzień: 12-07-2025 07:16

Link do produktu: https://marketeuro.pl/noz-do-oprawiania-i-filetowania-ryb-deba-dl-160-mm-hasaki-p-55595.html

Nóż do oprawiania i filetowania ryb DEBA dł. 160 mm HASAKI

Cena	**239,40 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**1024650**
Kod producenta	**1024650**
Kod EAN	**8021210264008**

Opis produktu

Kod producenta: **H340.016**

Nóż DEBA marki Ambrogio Sanelli sprawdzi się do oprawiania i filetowania ryb. **Hasaki** oznacza w języku japońskim "krawędź tnącą", stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim. Ostrza noży wykonano ze specjalnie modyfikowanej **stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B)**, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz twardość po ulepszaniu cieplnym. Twardość noża wynosi 57-58 HRC. Zgodnie z japońską techniką noże są **ostrzone jednostronnie** dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę, co redukuje występowanie tarcia do minimum. Doskonale wyważone i wygodne nitowane uchwyty wykonano z syntetycznej żywicy POM. Nie należy myć z zmywarkach.

Cechy produktu:

- - Ostrzony jednostronnie zgodnie z japońską techniką,
- - Twardość 57-58 HRC,
- - Doskonale wyważony nitowany uchwyt,
- - Nie należy myć w zmywarkach.

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **H340.016**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Marka - **Ambrogio Sanelli**
- - Linia - **Hasaki**
- - Rodzaj - **Deba**
- - Materiały - **Stal nierdzewna, Niemiecka Stal X50CrMoV15, POM**
- - Grubość - **3 mm**
- - Długość ostrza - **160 mm**
- - Długość noża - **290 mm**

W zestawie:

- - Nóż Deba HASAKI