

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	242,94 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1024650
Kod producenta	1024650
Kod EAN	8021210264008

Opis produktu

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

Nóż DEBA marki Ambrogio Sanelli to idealne narzędzie do oprawiania i filetowania ryb. Jego ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej NITRO-B, co zapewnia doskonałe właściwości antykorozyjne oraz wysoką twardość. Dzięki twardości wynoszącej 57-58 HRC, nóż jest niezwykle wytrzymały i efektywny w użyciu.

Ostrze noża jest ostrzone jednostronnie, co pozwala na minimalizację tarcia podczas krojenia. Dodatkowo, nóż jest doskonale wyważony, co wpływa na komfort użytkowania. Nitowany uchwyt wykonany z syntetycznej żywicy POM zapewnia pewny chwyt, a jego ergonomiczny kształt sprawia, że praca z narzędziem jest przyjemnością.

Warto pamiętać, że nóż nie powinien być myty w zmywarkach, co pozwoli zachować jego właściwości na dłużej.

Cechy produktu:

- Ostrze jednostronnie ostrzone 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
- Materiał: Stal nierdzewna, Niemiecka Stal X50CrMoV15, POM
- Grubość: 3 mm
- Długość ostrza: 160 mm
- Długość noża: 290 mm

W zestawie:

- Nóż Deba HASAKI