

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/noz-rzezniczny-do-cwiartowania-krojenia-miesa-seria-2900-dl-130274-mm-p-55762.html>



Nóż rzeźniczy do ćwiartowania krojenia mięsa seria 2900 dł. 130/274 mm

Cena	74,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1024820
Kod producenta	1024820
Kod EAN	8421002292958

Opis produktu

Nóż rzeźniczy do ćwiartowania i krojenia mięsa seria 2900

Odkryj nóż rzeźniczy, który łączy w sobie ergonomię, siłę i prostotę. Dzięki temu narzędziu, prace związane z krojeniem i ćwiartowaniem mięsa stają się znacznie łatwiejsze i bardziej komfortowe. Wykonany w Hiszpanii, nóż posiada ostrze z innowacyjnej stali nierdzewnej NITRUM®, co gwarantuje wysoką twardość oraz odporność na korozję.

Uchwyty z polipropylenu są wtryskiwane bezpośrednio na trzpień, co zwiększa ich trwałość. Teksturowana powierzchnia uchwytów zapobiega wyślizgnięciu się z dłoni, a powłoka BACTIPROOF SILVER® ogranicza rozwój bakterii. Dodatkowo, nóż charakteryzuje się wysoką odpornością na temperaturę, co czyni go idealnym do pracy z surowym mięsem.

Cechy produktu:

- Mocna i stabilna krawędź tnąca, doskonała do ćwiartowania mięsa
- Ostrze wykonane z blachy walcowanej
- Innowacyjna stal nierdzewna NITRUM®
- Antybakteryjna powłoka na uchwycie
- Wysoka twardość ostrza oraz odporność na korozję
- Certyfikat NSF

Parametry techniczne:

- Numer produktu: **292925**
- Stan artykułu: **Nowy**
- Marka: **Arcos**
- Długość uchwytu: **145 mm**
- Długość całkowita: **274 mm**
- Długość ostrza: **130 mm**
- Kolor: **czarny**
- Grubość ostrza: **2.5 mm**
- Szerokość: **26 mm**
- Twardość: **około 55 HRC**

W zestawie:

- Nóż rzeźniczy

Uwaga: nóż nie nadaje się do mycia w zmywarce.