

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/noz-rzezniczny-do-cwiartowania-krojenia-miesa-seria-2900-dl-250404-mm-p-55770.html>



Nóż rzeźniczy do ćwiartowania krojenia mięsa seria 2900 dł. 250/404 mm

Cena	99,83 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1024828
Kod producenta	1024828
Kod EAN	8421002291852

Opis produktu

Nóż rzeźniczy do ćwiartowania i krojenia mięsa seria 2900

Oferujemy nóż rzeźniczy serii 2900, który łączy wygodę z efektywnością. Dzięki ergonomicznemu kształtowi oraz solidnej konstrukcji, praca z nim staje się komfortowa. Wykonany w Hiszpanii z wysokiej jakości materiałów, zapewnia długotrwałe użytkowanie.

Korzyści:

- Ergonomiczny uchwyt z teksturowaną powierzchnią, co zapobiega wyslizgnięciu się z dłoni.
- Ostrze z innowacyjnej stali nierdzewnej NITRUM®, charakteryzujące się wysoką twardością i odpornością na korozję.
- Powłoka BACTIPROOF SILVER® na uchwycie, która redukuje gromadzenie się bakterii.

Cechy produktu:

- Długość ostrza: 250 mm
- Długość całkowita: 404 mm
- Twardość ostrza: około 55 HRC
- Grubość ostrza: 2.5 mm
- Szerokość ostrza: 49 mm
- Uchwyty wykonane z polipropylenu, wtryskiwane bezpośrednio na trzpień dla zwiększenia trwałości.
- Wysoka odporność na wysoką temperaturę.
- Certyfikat NSF.

Parametry techniczne:

- Nr produktu: 291825
- Stan artykułu: Nowy
- Marka: Arcos
- Waga: 0.5000 kg

W zestawie:

- Nóż rzeźniczy

Nie nadaje się do mycia w zmywarce. Idealny do ćwiartowania i krojenia surowego mięsa, sprawdzi się zarówno w kuchni profesjonalnej, jak i domowej.