

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/noz-rzezniczny-do-cwiartowania-krojenia-miesza-seria-2900-dl-300438-mm-p-55771.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Nóż rzeźniczy do ćwiartowania krojenia mięsa seria 2900 dł. 300/438 mm

Cena	117,31 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1024829
Kod producenta	1024829
Kod EAN	8421002291951

Opis produktu

Nóż rzeźniczy do ćwiartowania i krojenia mięsa seria 2900

Oferujemy nóż rzeźniczy, który łączy ergonomię, siłę i prostotę, zapewniając komfortowe użytkowanie. Wyprodukowany w Hiszpanii, ten nóż charakteryzuje się ostrzem wykonanym z innowacyjnej stali nierdzewnej NITRUM®, która cechuje się podwyższoną twardością oraz odpornością na korozję.

Uchwyty z polipropylenu są wtryskiwane bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia. Dodatkowo, teksturowana powierzchnia uchwytów zapobiega wyslizgnięciu się z dłoni, a powłoka BACTIPROOF SILVER® minimalizuje gromadzenie się bakterii. Nóż jest odporny na wysokie temperatury, co czyni go idealnym narzędziem do ćwiartowania i krojenia surowego mięsa.

Cechy produktu:

- Mocna, stabilna krawędź tnąca – idealna do ćwiartowania i krojenia mięsa
- Ostrze wykonane z blachy walcowanej
- Innowacyjna stal nierdzewna NITRUM®
- Powłoka antibakteryjna na uchwycie
- Wysoka twardość ostrza, podwyższona odporność na korozję
- Certyfikat NSF

Parametry techniczne:

- Nr produktu: 291925
- Stan artykułu: Nowy
- Marka: Arcos
- Długość uchwytu: 153 mm
- Długość całkowita: 438 mm
- Długość ostrza: 300 mm
- Kolor: czarny
- Grubość ostrza: 2.5 mm
- Szerokość ostrza: 49 mm
- Twardość: około 55 HRC
- Ostrze: ząbkowane

W zestawie:

- Nóż rzeźniczy