

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/noz-rzezniczny-do-cwiartowania-krojenia-miesa-seria-2900-dl-350492-mm-p-55772.html>



Nóż rzeźniczy do ćwiartowania krojenia mięsa seria 2900 dł. 350/492 mm

Cena	139,16 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1024830
Kod producenta	1024830
Kod EAN	8421002292453

Opis produktu

Nóż rzeźniczy do ćwiartowania i krojenia mięsa seria 2900

Nóż rzeźniczy łączy w sobie ergonomię, siłę i prostotę, co zapewnia komfort użytkowania. Wyprodukowany w Hiszpanii, jego ostrze wykonane jest z innowacyjnej stali nierdzewnej NITRUM®, charakteryzującej się podwyższoną twardością oraz wysoką odpornością na korozję.

Uchwyty z polipropylenu są trwale wtryskiwane na trzpień, co zwiększa ich wytrzymałość. Teksturowana powierzchnia uchwytów minimalizuje ryzyko wyslizgnięcia się z dłoni, a powłoka BACTIPROOF SILVER® na uchwytach pomaga ograniczyć gromadzenie się bakterii.

Nóż idealnie nadaje się do ćwiartowania i krojenia surowego mięsa. Jego mocna krawędź tnąca sprawia, że praca z nim jest efektywna i wygodna. Należy pamiętać, że nóż nie jest przystosowany do mycia w zmywarce.

Cechy produktu:

- Mocna, stabilna krawędź tnąca
- Ostrze wykonane z blachy walcowanej
- Innowacyjna stal nierdzewna NITRUM®
- Powłoka antybakteryjna na uchwycie
- Wysoka twardość ostrza, odporność na korozję
- Certyfikat NSF

Parametry techniczne:

- Numer produktu: **292425**
- Stan artykułu: **Nowy**
- Marka: **Arcos**
- Długość uchwytu: **142 mm**
- Długość całkowita: **492 mm**
- Długość ostrza: **350 mm**
- Kolor: **Czarny**
- Grubość ostrza: **2.5 mm**
- Szerokość ostrza: **50 mm**
- Twardość: **około 55 HRC**

W zestawie:

- Nóż rzeźniczy

