

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/profesjonalny-noz-do-filetowania-gietki-kuty-ze-stali-profi-line-150-mm-hendi-844267-p-45019.html>



Profesjonalny nóż do filetowania gietki kuty ze stali Profi Line 150 mm - Hendi 844267

Cena	89,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1004152
Kod producenta	1004152
Kod EAN	8711369844267

Opis produktu

Profesjonalny nóż do filetowania gietki kuty ze stali Profi Line 150 mm - Hendi 844267

Odkryj wyjątkowy nóż do filetowania gietki z serii Profi Line marki Hendi, który doskonale sprawdzi się w kuchni zarówno profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania. Dzięki wysokiej jakości wykonania i funkcjonalności, przygotowywanie potraw stanie się łatwiejsze i przyjemniejsze.

Korzyści z użytkowania:

- Wysokiej jakości ostrze zapewnia doskonałe cięcie.
- Nóż jest łatwy do ostrzenia oraz odporny na zabrudzenia.
- Higieniczna konstrukcja rękojeści ułatwia utrzymanie noża w czystości.

Cechy produktu:

- Wykonany z niemieckiej stali węglowej X50CrMoV15, co zapewnia trwałość i ostrość.
- Długość ostrza wynosi 150 mm, a całkowita długość noża to 270 mm. Grubość ostrza to 2 mm.
- Proces produkcji składający się z 50 etapów gwarantuje najwyższą jakość wykonania.
- Kuty na gorąco z jednego kawałka stali, co zwiększa wytrzymałość narzędzia.
- Nóż zapakowany jest w estetyczny blister, co czyni go idealnym na prezent.
- Możliwość mycia w zmywarkach ułatwia konserwację.
- Rączka wykonana z tworzywa POM zapewnia komfort użytkowania.

W zestawie:

- Nóż do filetowania - gietki
- Instrukcja w języku polskim

Wybierz nóż Hendi 844267 i ciesz się precyzją oraz wygodą podczas filetowania!