

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/profesjonalny-noz-kucharski-szefa-kuchni-kuty-ze-stali-profi-line-200-mm-hendi-844212-p-45015.html>



Profesjonalny nóż kucharski szefa kuchni kuty ze stali Profi Line 200 mm - Hendi 844212

Cena	141,34 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1004147
Kod producenta	1004147
Kod EAN	8711369844212

Opis produktu

Profesjonalny nóż kucharski szefa kuchni kuty ze stali Profi Line 200 mm - Hendi 844212

Wprowadź do swojej kuchni niezawodność i precyzję z nożem kucharskim z serii Profi Line od Hendi. Zaprojektowany z myślą o wymagających kucharzach, ten nóż łączy w sobie doskonałe właściwości tnące oraz trwałość, co czyni go idealnym narzędziem do codziennego gotowania.

Korzyści z użytkowania:

- Wysokiej jakości niemiecka stal węglowa zapewnia długotrwałą ostrość, co zwiększa efektywność pracy.
- Higieniczna konstrukcja rękojeści zgodna z normami HACCP ułatwia utrzymanie czystości.
- Łatwe ostrzenie oraz odporność na zabrudzenia gwarantują komfort i wygodę użytkowania.

Cechy produktu:

- Długość ostrza: 200 mm, co pozwala na precyzyjne krojenie.
- Długość całkowita noża: 335 mm, idealna do różnych zadań kuchennych.
- Grubość ostrza: 3,3 mm, co zapewnia solidność i wytrzymałość.
- Ostrze wykonane ze stali chirurgicznej X50CrMoV15, gwarantującej doskonałe właściwości tnące.
- Każdy nóż jest pakowany w estetyczny blister, co ułatwia jego przechowywanie.
- Możliwość mycia w zmywarkach, co ułatwia pielęgnację.
- Rączka wykonana z tworzywa POM zapewnia wygodny i pewny chwyt.

Funkcjonalność ostrza:

- Przednia część ostrza idealnie sprawdza się w krojeniu niewielkich warzyw, takich jak czosnek.
- Gruby grzbiet noża umożliwia łamanie małych kostek oraz otwieranie skorupiaków.
- Boczną stroną ostrza można spłaszczać filety oraz podnosić posiekane zioła.
- Środkowa część ostrza doskonale nadaje się do krojenia zarówno miękkich, jak i twardych produktów.
- Odwrotna część ostrza ułatwia krojenie trudnych do przekrojenia elementów.