

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/profesjonalny-noz-rzeznicy-do-miesa-kuty-ze-stali-profi-line-200-mm-hendi-844304-p-45023.html>

Profesjonalny nóż rzeźniczy do mięsa kuty ze stali Profi Line 200 mm - Hendi 844304



Cena	122,36 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1004156
Kod producenta	1004156
Kod EAN	8711369844304

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 844304**

Nóż rzeźniczy do krojenia mięsa z serii Profi Line marki Hendi.

Cechy produktu:

- wykonany z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej
- specjalny stop stali chirurgicznej chromowo - molibdenowo - wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje: doskonałe właściwości tnące, bardzo ostre i trwałe ostrze, łatwe ostrzenie, odporność na zabrudzenia
- higieniczna zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- nóż posiada idealną krawędź tnącą
- kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze
- można myć w zmywarkach
- rączka z tworzywa POM

Opis funkcjonalności ostrza:

- Przednia część ostrza jest odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku.
- Grubego grzbietu można użyć do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków.
- Boczną stroną ostrza można spłaszczać filety, podnosić posiekane zioła itp.
- Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół.
- Odwrotną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części optymalne

Parametry:

- długość ostrza: 200mm
- długość noża: 330mm
- grubość: 2,6mm

W zestawie:

- nóż rzeźniczy
- instrukcja PL