

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/profesjonalny-noz-rzezniczny-do-miesa-kuty-ze-stali-profi-line-250-mm-hendi-844311-p-45024.html>



Profesjonalny nóż rzeźniczy do mięsa kuty ze stali Profi Line 250 mm - Hendi 844311

Cena	116,21 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1004157
Kod producenta	1004157
Kod EAN	8711369844311

Opis produktu

Profesjonalny nóż rzeźniczy do mięsa kuty ze stali Profi Line 250 mm - Hendi 844311

Wybierz nóż rzeźniczy Hendi, który łączy w sobie jakość i funkcjonalność. To narzędzie jest idealne do krojenia mięsa, co czyni je niezbędnym w każdej kuchni.

Korzyści z użytkowania:

- Wysoka efektywność pracy dzięki doskonałym właściwościom tnącym oraz trwałości ostrza.
- Łatwość w ostrzeniu zapewnia, że nóż zawsze będzie gotowy do użycia.
- Higieniczna rękojeść zapobiega gromadzeniu się resztek, co spełnia normy HACCP.

Cechy produktu:

- Wykonany z niemieckiej stali węglowej.
- Ostrze ze stali chirurgicznej X50CrMoV15, odporne na zabrudzenia.
- Kucie na gorąco z jednego kawałka stali gwarantuje idealną krawędź tnącą.
- Długość ostrza wynosi 250 mm, a całkowita długość noża to 380 mm, grubość ostrza wynosi 2,7 mm.
- Rączka z tworzywa POM zapewnia komfort podczas użytkowania.
- Każdy nóż jest pakowany w elegancki blister, idealny na prezent.

Funkcjonalność ostrza:

- Przednia część ostrza doskonała do krojenia niewielkich warzyw, jak czosnek.
- Gruby grzbiet umożliwia łamanie małych kostek lub otwieranie skorupiaków.
- Odwrotna część ostrza pozwala na krojenie elementów trudnych do przekrojenia.