

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/noz-do-filetowania-drobieu-haccp-300mm-zolty-hendi-842539-p-6203.html>



Nóż do filetowania drobieu HACCP 300mm - żółty - HENDI 842539

Cena brutto	22,44 zł
Cena netto	18,24 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-009863
Kod producenta	842539
Kod EAN	8711369842539

Opis produktu

Nazwa producenta: **HENDI 842539**

Profesjonalny nóż do filetowania drobieu marki Hendi to narzędzie zaprojektowane z myślą o przystosowaniu kuchni do przygotowywania posiłków dla alergików. Charakterystyczna ręczka w kolorze żółtym ułatwia rozpoznanie noża, przez co użytkownikowi łatwiej zadbać o to, by nie miał on kontaktu z alergenami.

Cechy i funkcje:

- - nóż spełnia wymagania norm HACCP,
- - antypoślizgowy żółty uchwyt z polipropylenu (nóż do surowego drobieu),
- - ostrze ze stali nierdzewnej,
- - możliwość mycia w zmywarce.

Parametry techniczne:

- - Seria produktowa - **HACCP**
- - Materiał ostrza - **Stal nierdzewna**
- - Materiał ręczki - **Polipropylen**
- - Długość ostrza - **150 mm**
- - Grubość ostrza - **0,9 mm**
- - Długość noża - **300 mm**
- - Kolor - **Żółty**

W zestawie:

- - nóż do filetowania surowego drobieu zgodny z normami HACCP.

Oznaczenia produktu: MPN: 842539; EAN: 8711369842539.