

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/noz-do-oprawiania-i-filetowania-ryb-deba-dl-160-mm-hasaki-p-9394.html>



Ambrogio Sanelli Nóż do oprawiania i filetowania ryb DEBA dł. 160 mm HASAKI

Cena brutto	176,83 zł
Cena netto	143,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-012990
Kod producenta	H340.016
Kod EAN	8021210264008

Opis produktu

Nóż DEBA marki Ambrogio Sanelli sprawdzi się do oprawiania i filetowania ryb. **Hasaki** oznacza w języku japońskim "krawędź tnącą", stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim. Ostrza noży wykonano ze specjalnie modyfikowanej **stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B)**, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz twardość po ulepszeniu cieplnym. Twardość noża wynosi 57-58 HRC. Zgodnie z japońską techniką noże są **ostrzone jednostronnie** dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę, co redukuje występowanie tarcia do minimum. Doskonale wyważone i wygodne nitowane uchwyty wykonano z syntetycznej żywicy POM. Nie należy myć z zmywarkach.

Cechy produktu:

- Ostrzony jednostronnie zgodnie z japońską techniką,
- Twardość 57-58 HRC,
- Doskonale wyważony nitowany uchwyt,
- Nie należy myć w zmywarkach.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **H340.016**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Marka - **Ambrogio Sanelli**
- Linia - **Hasaki**
- Rodzaj - **Deba**
- Materiały - **Stal nierdzewna, Niemiecka Stal X50CrMoV15, POM**
- Grubość - **3 mm**
- Długość ostrza - **160 mm**
- Długość noża - **290 mm**

W zestawie:

- Nóż Deba HASAKI

Oznaczenia produktu: MPN: H340.016; EAN: 8021210264008.