

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/noz-rzeznicy-do-cwiartowania-krojenia-miesa-seria-2900-dl-180318-mm-p-9483.html>



Arcos Nóż rzeźniczy do ćwiartowania krojenia mięsa seria 2900 dł. 180/318

Cena brutto	60,79 zł
Cena netto	49,42 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-013112
Kod producenta	291625
Kod EAN	8421002291654

Opis produktu

Seria 2900 łączy w sobie ergonomię, siłę, oraz prostotę zapewniające długotrwałe i komfortowe użytkowanie. **Nóż wyprodukowany został w Hiszpanii.** Ostrza wykonane są z blachy walcowanej - z innowacyjnej, martenzytycznej **stali nierdzewnej NITRUMreg o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.** Uchwyty wykonane zostały z polipropylenu, który wtryskiwany jest bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia. Powierzchnia uchwytów jest teksturowana, mocno chropowata, co zapobiega wyslizgnięciu się z dłoni (anti-slip). **Na uchwytach znajduje się powłoka BACTIPROOF SILVERreg pozwalającą zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.** Posiada zwiększoną odporność na wysoką temperaturę. Idealny do ćwiartowania i krojenia surowego mięsa. **Nóż nie nadaje się do mycia w zmywarce.**

Cechy produktu:

- - Mocna, stabilna krawędź tnąca – sprawdzi się w ćwiartowaniu i krojeniu mięsa,
- - Ostrze wykonane z blachy walcowanej,
- - Innowacyjna stal nierdzewna NITRUMreg ,
- - Powłoka antybakteryjna na uchwycie,
- - Wysoka twardość ostrza, podwyższona odporność na korozję,
- - Z certyfikatem NSF.

Parametry techniczne:

- - Nr produktu - **291625**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Marka - **Arcos**
- - Długość uchwytu (mm) - **153**
- - Długość (mm) - **318**
- - Długość ostrza (mm) - **180**
- - Kolor - **czarny**
- - Grubość (mm) - **2**
- - Szerokość (mm) - **35**
- - Twardość - **około 55HRC**

W zestawie:

- - Nóż rzeźniczy

Oznaczenia produktu: MPN: 291625; EAN: 8421002291654.