

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/profesjonalny-noz-do-pieczyswa-wygiety-kuty-ze-stali-profi-line-215-mm-hendi-844281-p-4671.html>

Profesjonalny nóż do pieczywa wygięty kuty ze stali Profi Line 215 mm



Cena brutto	111,64 zł
Cena netto	90,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-008319
Kod producenta	844281
Kod EAN	8711369844281

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 844281**

Nóż do chleba - wygięty 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 blistrze
- - można myć w zmywarkach
- - rączka z tworzywa POM

Parametry:

- - długość ostrza: 215mm
- - długość noża: 340mm
- - grubość: 2,4mm

W zestawie:

- - nóż do chleba
- - instrukcja PL

Oznaczenia produktu: MPN: 844281; EAN: 8711369844281.