

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/profesjonalny-noz-rzezniczny-do-miesa-kuty-ze-stali-profi-line-250-mm-hendi-844311-p-4674.html>



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

Cena brutto	111,64 zł
Cena netto	90,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-008322
Kod producenta	844311
Kod EAN	8711369844311

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 844311**

Nóż rzeźniczy do krojenia mięsa 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

Opis funkcjonalności ostrza:

1. Przednia część ostrza jest odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku.
2. Grubego grzbietu można użyć do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków.
3. Boczną stroną ostrza można spłaszczać filety, podnosić posiekane zioła itp.
4. Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół.
5. Odwrotną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części optymalne

Parametry:

- - długość ostrza: 250mm
- - długość noża: 380mm
- - grubość: 2,7mm

W zestawie:

- - nóż rzeźniczy
- - instrukcja PL

Oznaczenia produktu: MPN: 844311; EAN: 8711369844311.