

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/noz-do-filetowania-gietki-profi-line-150-mm-p-3883.html>

Nóż do filetowania - gietki Profi Line 150 mm



Cena brutto	101,25 zł
Cena netto	82,32 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	844267
Kod producenta	1

Opis produktu

- Higieniczna zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń - Wykonany z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje: - doskonałe właściwości tnące - bardzo ostre i trwałe ostrze - łatwe ostrzenie - odporność na zabrudzenia- Kute na gorąco z jednego kawałka stali- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze- Rączka z tworzywa POM