

Nóż kucharski Profi Line 250 mm



Cena brutto	143,44 zł
Cena netto	116,62 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	844205
Kod producenta	1

Opis 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. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą- Kute na gorąco z jednego kawałka stali- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze- Można myć w zmywarkach- Rączka z tworzywa POMOpis 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. Boczna strona ostrza można spłaszczyć 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. Gruby grzbiet do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków