

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/stalka-do-ostrzenia-nozy-200mm-yato-yg-02214-p-20558.html>

STALKA DO OSTRZENIA NOŻY 200MM YATO | YG-02214



Cena brutto	14,64 zł
Cena netto	11,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-02214
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083024269

Opis produktu

Stalka do ostrzenia noży marki **YATO** o długości części roboczej **200mm**.

Wykonany jest z najwyższej jakości kutej stali, o twardości HRC 55-58, co gwarantuje, że bardzo efektywnie ostrzy noże. Dzięki temu stalka **YATO** doskonale nadają się do profesjonalnej pracy w gastronomii.

Istotnym elementem stalki **YATO** jest rękojeść. Wykonana z antypoślizgowego materiału posiada specjalnie wyprofilowany, ergonomiczny kształt, żeby zapewnić jak największy komfort pracy. Gładka powierzchnia, bez połączeń nitowanych, uniemożliwia gromadzenie się resztek co jest zgodne z wymogami **HACCP**. Ważnym zagadnieniem jest także kwestia bezpieczeństwa podczas użytkowania. Dlatego stalka **YATO** posiada specjalną nasadę przy połączeniu rękojeści z elementem roboczym. Zapobiega ona ześlizgnięciu się dłoni eliminując ryzyko skaleczenia się.

Całkowita **długość** stalki wynosi **320mm**, a części **roboczej 200mm** o **średnicy 9,5mm**

Stalka pakowana jest osobno w blister, estetycznie prezentującym się na regale sklepowym.

Parametry

- Długość [mm]: **200 / 320**