



Nóż do chleba, Profi Line, wygięty, czarny, 350mm HENDI 844281

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 844281

Cechy produktu

Długość (mm): 350

Szerokość (mm): 20

Wysokość (mm): 46

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 220

Grubość (mm): 2.4

Długość uchwytu (mm): 125

Waga netto (kg): 0.15

Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowanadowej X50CrMoV15 gwarantuje:

- doskonałe właściwości tnące
- bardzo ostre i trwałe ostrze
- łatwe ostrzenie
- odporność na zabrudzenia

Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą
Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączy

Kute na gorąco z jednego kawałka stali

Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze