



Nóż do chleba - wygięty Profi Line 215 mm wygięty Hendi 844281

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 844281

Cechy produktu

Długość (mm): 340

Długość ostrza (mm): 215

Grubość (mm): 2.4

Opis: Nóż do chleba - wygięty

- 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: doskonale 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
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze
- Rączka z tworzywa POM