

Nóż do chleba, HENDI, Profi Line, czarny, 345mm HENDI 844298

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 844298

Cechy produktu

Długość (mm): 345
Szerokość (mm): 20
Wysokość (mm): 31
Grubość (mm): 2.4
Waga netto (kg): 0.18
Inne kolory: czarny
Długość uchwytu (mm): 125
Długość ostrza (mm): 213
Linia produktów: Profi Line

Niezwykle ostry i trwały. Wykonany z chirurgicznej stali, najwyższa dostępna jakość. Wyważony, z wygodnym i bezpiecznym uchwytem.
Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowowanadowej 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 łączeń
Kute na gorąco z jednego kawałka stali
Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze