

Nóż kucharski Profi Line 200 mm Hendi 844212

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 844212



Cechy produktu

Długość (mm): 335

Długość ostrza (mm): 200

Grubość (mm): 3.3

Opis: Nóż kucharski

- 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 łączy
- 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 POM

Opis funkcjonalności ostrza:

- Przednia część ostrza jest odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku.
- Grubego grzbietu można użyć do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków.
- Boczna strona ostrza można spłaszczyć filety, podnosić posiekane zioła itp.
- Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół.
- Gruby grzbiet do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków