



## **Widelec do mięsa, Profi Line, czarny, 285mm HENDI 844229**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 844229

### Cechy produktu

Długość (mm): 285

Szerokość (mm): 20

Wysokość (mm): 25

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 150

Grubość (mm): 9

Długość uchwytu (mm): 135

Waga netto (kg): 0.154

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowawanadowej 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 blisterze