



Nóż do trybowania Supra, Supra, wąski, 260mm Ambrogio Sanelli S307.012

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S307.012

Cechy produktu

Długość (mm): 260

Szerokość (mm): 32

Wysokość (mm): 20

Długość ostrza (mm): 120

Grubość (mm): 2.8

Długość uchwytu (mm): 132

Materiały: Stal nierdzewna

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Noże Ambrogio Sanelli z linii Supra przeznaczone są dla profesjonalnych szefów kuchni oraz rzeźników

Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszeniu cieplnym

Kolekcja zawiera ostrzałkę, widelec do mięs oraz szpatuły cukiernicze

Ergonomiczne uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS: elastycznego, odpornego na działanie czynników atmosferycznych, ozonu i UV

Nadają się do sterylizacji, są wysoce odporne na uderzenia i korozję

Nie nadają się do mycia w zmywarkach

Ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B

Uchwyt wykonany z termoplastycznego tworzywa SEBS

Twardość 56-58 HRC

Do wyboru różne kształty, wielkości oraz giętkość ostrza