

Nóż do trybowania Supra, Ambrogio Sanelli, 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
Grubość (mm): 2.8
Materiały: Stal nierdzewna
Długość uchwytu (mm): 132
Długość ostrza (mm): 120
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 ulepszaniu 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