



Nóż szefa kuchni Supra, ostrze ze złobieniami, 390mm Ambrogio Sanelli S347.024

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S347.024

Cechy produktu

Długość (mm): 390

Szerokość (mm): 52

Wysokość (mm): 21

Długość ostrza (mm): 240

Grubość (mm): 2.5

Długość uchwytu (mm): 148

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 ostrza gładkie lub ze złobieniami