

Nóż szefa kuchni Supra, Ambrogio Sanelli, 390mm Ambrogio Sanelli S349.024

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S349.024

Cechy produktu

Długość (mm): 390
Szerokość (mm): 52
Wysokość (mm): 21
Grubość (mm): 2.5
Długość uchwytu (mm): 148
Długość ostrza (mm): 240
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 ostrza gładkie lub ze żłobieniami