



Nóż do łososia Supra, ostrze ze żłobieniami, 420mm Ambrogio Sanelli S356.028

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S356.028

Cechy produktu

Długość (mm): 420

Szerokość (mm): 29

Wysokość (mm): 18

Długość ostrza (mm): 280

Grubość (mm): 2

Długość uchwytu (mm): 139

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, ze żłobieniami

Uchwyt wykonany z termoplastycznego tworzywa SEBS

Twardość 56-58 HRC