



Szpatuła Supra, trójkątna, 210mm Ambrogio Sanelli S719.008

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: S719.008

Cechy produktu

Długość (mm): 210

Szerokość (mm): 80

Wysokość (mm): 18

Długość ostrza (mm): 80

Grubość (mm): 1.5

Długość uchwytu (mm): 123

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 AISI420, trójkątne

Uchwyt wykonany z termoplastycznego tworzywa SEBS

Twardość 56-58 HRC