



Nóż do filetowania, kuty, Sanelli Ergoforge, L 150 mm Sanelli 280806

Producent: Sanelli

Nr referencyjny: 280806

Cechy produktu

Linia: Ergoforge

Długość (mm): 150

Mycie w zmywarce: Tak

- specjalnie zaprojektowany kształt noża przeznaczony do profesjonalnych zastosowań
- ostrze noża wykonane tradycyjną metodą kucia z jednego kawałka stali chromowo-molibdenowej o wysokiej twardości 54-56 HRC
- doskonała równowaga pomiędzy rękojeścią a ostrzem zapewnia pewny chwyt i ergonomiczny kształt
- rękojeść wykonana z żywicy acetalowej gwarantuje dużą siłę cięcia wraz z dobrą elastycznością i łatwością ostrzenia
- wymiar L określa długość ostrza, długość całkowita wynosi 285 mm