



Nóż do filetowania, giętki, seria 2900, 2900, czarny, 298mm Arcos 293125

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 293125

Cechy produktu

Długość (mm): 298

Szerokość (mm): 22

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 170

Grubość (mm): 1

Długość uchwytu (mm): 128

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Nóż do filetowania, giętki, seria 2900 firmy Arcos jest wykonany z innowacyjnej, opatentowanej stali nierdzewnej, której zawdzięcza swoją wysoką twardość i odporność na korozję. Zapewnia ergonomię i higienę pracy dzięki teksturowanemu uchwytowi anti-slip z powłoką redukującą gromadzenie się bakterii. 2900 to seria łącząca ergonomię, siłę, oraz prostotę zapewniające długotrwałe i komfortowe użytkowanie.

Wyprodukowane w Hiszpanii.

Ostrza wykonane blachy walcowanej – z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.

Uchwyty wykonane z polipropylenu – wtryskiwany bezpośrednio na trzpień, co zwiększa trwałość łączenia.

Powierzchnia uchwytów teksturowana, mocno chropowata – zapobiega wyślizgnięciu się z dłoni (anti-slip).

Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalająca zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.

Zwiększona odporność na wysoką temperaturę.

Twardość: około 55HRC.

Nadają się do mycia w zmywarce, lecz zalecane jest mycie ręczne.

Z certyfikatem NSF.

Przeznaczone do filetowania różnego rodzaju mięs oraz ryb – ostrze wąskie, długie i giętkie.