



Nóż rzeźniczy, seria 2900, 2900, czarny, 338mm Arcos 291725

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 291725

Cechy produktu

Długość (mm): 338

Szerokość (mm): 36

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 210

Grubość (mm): 2

Długość uchwytu (mm): 153

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Nóż rzeźniczy, 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 tekstuowanemu uchwytowi anti-slip z powłoką redukującą gromadzenie się bakterii. Mocna, stabilna krawędź tnąca sprawia, że sprawdzi się w ćwiartowaniu i krojeniu mięsa.

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 tekstuowana, mocno chropowata – zapobiega wyslizgnięciu się z dłoni (anti-slip).

Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalającą 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.

Idealny do ćwiartowania i krojenia surowego mięsa.