

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

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 291725

Cechy produktu

Długość (mm): 338
Szerokość (mm): 36
Grubość (mm): 2
Inne kolory: czarny
Długość uchwytu (mm): 153
Długość ostrza (mm): 210
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

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 teksturowanemu 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 teksturowana, mocno chropowata – zapobiega wyślizgnięciu 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.