

Radełko do pizzy heavy-duty Pizzer, HENDI, designed by Robert Bronwasser, pomarańczowy, ∅97x240mm HENDI 618127

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 618127

Cechy produktu

Długość (mm): 240
Szerokość (mm): 100
Średnica (mm): 97
Grubość (mm): 5
Waga netto (kg): 0.29
Inne kolory: pomarańczowy
Długość uchwytu (mm): 130
Długość ostrza (mm): 97
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Radełko do pizzy heavy-duty HENDI Pizzer charakteryzuje się dużym, wysokiej jakości ostrzem i bardzo solidną konstrukcją, które umożliwiają płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to ciasto klasyczne cienkie, czy też grube typu pan, to narzędzie gwarantuje szybkie i swobodne cięcie.
HENDI Pizzer to profesjonalne narzędzie typu heavy-duty, zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalne, ergonomiczne, i stylowe.
Charakteryzuje się wysokiej jakości ostrzem o dużych rozmiarach i grubości, które umożliwia płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to klasyczne cienkie ciasto, czy też grube typu pan, HENDI Pizzer zapewnia szybkie i swobodne cięcie.
Waga produktu to aż 325 g, co świadczy o jego sile i wysokiej jakości.
Uchwyt jest wykonany z polipropylenu, a ostrze i pozostałe elementy z niezawodnej stali nierdzewnej AISI 304 – całość tworzy solidną konstrukcję z niezwykle skutecznym ostrzem i doskonale poradzi sobie z intensywnym użytkowaniem.
Ostrze jest zamocowane za pomocą mocnych, płaskich nitów – nity w przeciwieństwie do tradycyjnych śrub zapewniają wyższą higienę pracy, gdyż nie gromadzą się między nimi resztki krojonych produktów.
Radełko jest lekko zakrzywione i idealnie wyważone, co przekłada się na bardziej ergonomiczną pracę.
Uchwyt z otworem do zawieszenia – możliwość wygodnego przechowywania wieszając na ścianie.
Nadaje się do mycia w zmywarce – łatwe czyszczenie gwarantowane.