

Widelec do mięs, seria 2900, Arcos, mm Arcos 290325

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 290325

Cechy produktu

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Widelec do mięs, seria 2900 firmy Arcos jest wykonany z innowacyjnej, opatentowanej stali nierdzewnej, której zawdzięcza swoją wysoką twardość i odporność na korozję. To narzędzie do krojenia pieczonych mięs, które 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® 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.