

Nóż do sera i kiełbasy, Victorinox, czerwony, 219mm Victorinox 6.7861.C1

Producent: Victorinox

Nr referencyjny: 6.7861.C1

Cechy produktu
Długość (mm): 219
Szerokość (mm): 23
Wysokość (mm): 12
Grubość (mm): 1.3
Inne kolory: czerwony
Długość uchwytu (mm): 109
Długość ostrza (mm): 110

NOŻE KUCHENNE · VICTORINOX

Nóż do sera i kiełbasy Victorinox – ostrze ząbkowane, czerwony

Nóż, który **precyzyjnie kroi sery miękkie i twarde oraz wędliny**, a dzięki charakterystycznej, rozdwojonej końcówce ułatwia sprawne i estetyczne serwowanie plastrów prosto z deski na talerz. Ergonomiczna, lekka rękojeść zapewnia wygodę i pełną kontrolę przy każdym cięciu.

Kluczowe parametry

110 mm długość ostrza
Ząbkowane typ ostrza
X50CrMoV15 niemiecka stal
Czerwony kolor rękojeści

Cechy i funkcje

KROJENIE I SERWOWANIE

- Ząbkowane ostrze precyzyjnie kroi sery i wędliny
- Ogranicza rozrywanie krojonych produktów
- Rozdwojona końcówka do podnoszenia i układania plastrów
- Estetyczne serwowanie prosto z deski na talerz

MATERIAŁY I WYKONANIE

- Ostrze z niemieckiej stali walcowanej X50CrMoV15
- Grubość ostrza 1,3 mm
- Ergonomiczna rękojeść z polipropylenu (PP)
- Lekka konstrukcja – wygoda i kontrola

Pielęgnacja: nóż przeznaczony do kontaktu z żywnością i można go myć w zmywarce. Nie nadaje się do pieców, mikrofalówek ani bemarów.

Dla kogo jest ten produkt

- **Bufety i restauracje —** szybkie krojenie i estetyczne podawanie serów oraz wędlin.
- **Delikatesy i sklepy z serami —** precyzyjne cięcie przy obsłudze klienta.
- **Catering i hotele —** sprawne komponowanie desek serów i wędlin.
- **Kuchnie domowe —** wygodne narzędzie do serwowania na przyjęciach.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Victorinox
Długość całkowita	219 mm
Długość ostrza	110 mm

Wariant	Wariant
Długość uchwytu	109 mm
Grubość ostrza	1,3 mm
Typ ostrza	Zębkowane
Szerokość	23 mm
Wysokość	12 mm
Kolor	Czerwony
Materiał	Niemiecka stal X50CrMoV15, polipropylen (PP)
Odpowiedni do	Kontakt z żywnością, zmywarka
Ilość w opakowaniu	1 szt.
EAN	7613329191705

Ząbkowane ostrze i rozdwojona końcówka sprawiają, że sery i wędliny kroisz i podajesz z jednego narzędzia. **Dodaj nóż Victorinox do koszyka i podawaj jak profesjonalista.**