



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



Producent: Victorinox



Nr referencyjny: 6.7861.C1

Cechy produktu

Długość (mm): 219

Szerokość (mm): 23

Wysokość (mm): 12

Kolor: czerwony

Długość ostrza (mm): 110

Grubość (mm): 1.3

Długość uchwytu (mm): 109

Oficjalna dystrybucja: Hendi

NOŻE KUCHENNE · VICTORINOX

Nóż do sera i kielbasy 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 beamarów.

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

Waga

Victorinox

Długość całkowita

Długość ostrza

Waga

109g mm uchwyty

3mm ostrza

Ząbkowane

3mm ość

12mm ość

Czerwony

**Niemiecka stal X50CrMoV15,
polipropylen (PP)**

Kontakt z żywnością, zmywarka

1 szt. w opakowaniu

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.**