



Nóż do pomidorów, żółty, 219mm Victorinox 6.7838.C1



Producent: Victorinox



Nr referencyjny: 6.7838.C1

## Cechy produktu

Długość (mm): 219

Szerokość (mm): 23

Wysokość (mm): 12

Kolor: żółty

Długość ostrza (mm): 110

Grubość (mm): 1.3

Długość uchwytu (mm): 119

Oficjalna dystrybucja: Hendi

## NÓZ DO POMIDORÓW · VICTORINOX

# Nóż do pomidorów Victorinox – żółty, dł. 219 mm

Nóż do pomidorów Victorinox z **ząbkowanym ostrzem**, przeznaczony do łatwego i precyzyjnego krojenia delikatnych owoców i warzyw o gładkiej skórce. Ząbkowana krawędź skutecznie nacina powierzchnię produktu, dzięki czemu kroisz bez zgniatania miększu i wyciekania soków. Zaokrąglony czubek zwiększa bezpieczeństwo, a lekka, ergonomiczna rękojeść daje pełną kontrolę podczas pracy.

## Kluczowe parametry

**110 mm**

długość ostrza

**Ząbkowane**

ostrze

**X50CrMoV15**

stal nierdzewna

**Żółty**

kolor rękojeści

**Cechy i funkcje**

**[OSTRZE I MATERIAŁ](#)**

- Ostrze z niemieckiej stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Ząbkowana krawędź nacinająca gładką skórę
- Zaokrąglony czubek dla bezpieczeństwa i precyzji

## REKOJEŚĆ I UŻYTKOWANIE

- Lekka, ergonomiczna rękojeść z polipropylenu
- Pełna kontrola i wygoda podczas krojenia
- Kontakt z żywnością · można myć w zmywarce

## Dla kogo jest ten produkt

- **Restauracje i bary** — szybkie, równe plastry pomidorów i warzyw na stacji garmazeryjnej.

- **Bary kanapkowe i sałatkowe** — krojenie miękkich produktów bez gniecenia.
- **Catering** — wydajne przygotowanie dużych ilości dodatków.
- **Kuchnie domowe** — wygodny nóż do codziennego krojenia pomidorów i owoców.

## Dane techniczne

**Waga**

**Wzrost**

**Nóż do pomidorów (ostrze ząbkowane)**

**Długość całkowita**

**Długość ostrza**

**Długość rękojeści**

**Głębokość**

Waga

Żółty

Stal nierdzewna X50CrMoV15,  
polipropylen

Kontakt z żywnością, zmywarka

Pieca, mikrofalówka, bimar

Ilość w opakowaniu

76183329191521

Chcesz kroić pomidory i miękkie warzywa szybko i czysto, bez zgniatania miąższu? Ząbkowane ostrze Victorinox z niemieckiej stali X50CrMoV15 nacina gładką skórę i prowadzi cięcie precyzyjnie, a lekka rękojeść daje pełną kontrolę. **Dodaj go do koszyka i usprawnij pracę na stacji garmazeryjnej.**