

## Nůž filetovací 21 cm, černý



### Popis produktu

Filetovací nůž od německého výrobce Giesser nesmí chybět v žádné kuchyni. Jeho čepel se vyrábí z vysoce kvalitní chrom-molybdenové oceli, která je kalená ve vakuu na tvrdost 56–57 podle Rockwella. Vysoce leštěný povrch zajišťuje nejvyšší možnou odolnost proti korozi a trvanlivost břitů a ruční honování zase dokonalou ostrost. Pružná čepel se zakřiveným tvarem se ideálně hodí k filetování ryb. Ergonomická a protiskluzová plastová rukojeť usnadňuje manipulaci.

Nůž filetovací 21 cm, černý

Giesser nůž filetovací 21 cm, černý

Parametry Materiál: chrom-molybdenová ocel, plast Délka: 21 cm Barva: černá Cena uvedena za 1 kus Využití nože Filetování ryb a krájení jemných plátků masa z ryb. Výrobce

Německá rodinná společnost Giesser o sobě říká „Naše nože jsou pevné, poctivé a vysoce funkční pro každodenní použití“ a zároveň se řídí heslem „Nikdy neprodáme nůž, který bychom sami nechtěli“.

### Informace

Katalogové číslo

GM-227521

Značka

Giesser