

Nůž filetovací na ryby G 2285 - 21 cm



Popis produktu

Filetovací nůž na ryby GIESSER z chrom-molybdenové oceli vytvrzené na 56-57 stupňů podle Rockwella. Ručně broušená čepel díky zaleštění dobře odolává rzi. Ergonomický tvar rukojeti s lehkým zaoblením hran umožňuje pohodlný úchop a brání sklouzávání prstů k čepeli. Nástroj je vhodný pro kontakt s potravinami a splňuje hygienické standardy. Nůž lze mýt v myčce, pro optimální stav čepel ale doporučujeme ruční mytí. GIESSER je světový lídr ve výrobě nožů a příslušenství pro potravinářský průmysl a gastronomii. Produkty německé společnosti se vyznačují vynikajícím zpracováním za použití prvotřídních materiálů. Materiál: nerez / plast Délka čepel: 15 cm

Informace

Katalogové číslo	401030301113
Značka	Giesser

Parametry

Barva:	modrá
Délka ostří:	21 cm
Hmotnost:	0.1 kg
Řada:	G2285
Typ ostří:	hladký
Typ:	filetovací