

Nůž řeznický vykostovací 6 1666



Popis produktu

Délka čepele: 150 mm

Celková délka: 290 mm

Hmotnost: 95 g

Nože z řady PROFI LINE jsou navrženy a testovány i pro náročné nasazení v potravinářském průmyslu a splňují dnešní vysoké hygienické požadavky. Jsou tedy vhodné pro profesionály, ale uplatnění najdou i v kuchyních běžných domácností. Jejich čepele jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli N6MoV s přísadou molybdenu a vanadu, což prodlužuje životnost ostří a umožňuje dosažení vyšší tvrdosti (54-56 HRC). Moderní ergonomické rukojeti snižují namáhavost práce, při zachování maximální bezpečnosti. Nože je možné mýt v myčce na nádobí.

Informace

Katalogové číslo

21601128

Značka

KDS Sedlčany