

## Nůž uzenářský hladký 36 cm, černý



### Popis produktu

Uzenářský 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 bříty a ruční honování zase dokonalou ostrost. S nožem se lehce manipuluje a má tvrdé jádro pro bezpečné držení.

Nůž uzenářský hladký 36 cm, černý

Giesser nůž uzenářský hladký 36 cm, černý

Parametry Materiál: chrom-molybdenová ocel, plast Délka: 36 cm Barva: černá Cena uvedena za 1 kus Využití nože Porcování masa a vnitřností. 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-770536

Značka

Giesser