

Nůž filetovací - 210 mm, černý



Popis produktu

Nože určené pro jemné porcování a opracovávání masa a ryb. Filetovací nůž 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 čepelě 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 čepelě: 18, 21 cm

Informace

Katalogové číslo

401030301319

Značka

Giesser

Parametry

Barva:	černá
Délka ostří:	21 cm
Hmotnost:	0.11 kg
Řada:	G2285
Typ ostří:	hladké
Typ:	filetovací