

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 čepelce 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 čepelce: 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