

Nůž na sýry G 9605 - 290 mm



Popis produktu

Nůž na sýry GIESSER z chrom-molybdenové oceli vytvrzené na 56-57 stupňů podle Rockwella. Ručně broušená čepel díky zaleštění dobře odolává rzi. Kvalitní rukojeť umožňuje pohodlný úchop. 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: 26 cm

Informace

Katalogové číslo

401030304430

Značka

Giesser

Parametry

Barva:

černá

Délka ostří:

29 cm

Hmotnost:

0.35 kg

Řada:

G 9605

Typ ostří:

hladké

Typ:

na sýry