

Nůž vykostovací 13 cm - žlutý



Popis produktu

Kvalitní nože vhodné k oddělování syrového masa od kostí. Díky svému tvaru se hodí k rozřezávání kloubů a odstraňování šlach. Vykostovací nůž z ručně broušené nerezové oceli Giesser slouží k přesnému a bezpečnému oddělení kostí od masa. Zakřivení 13 cm dlouhé čepele s delší řeznou hranou a zúženou špičkou umožňuje hladký průchod nože masem ke kosti, a přitom odstraňuje i kůži, tuky nebo šlachy. Přesnost řezu předchází vzniku přebytků masa a plýtvání produktem.

Po celodenní práci určitě oceníte zdravotní protiskluzovou rukojeť. Právě tyto propracované drobnosti znamenají neocenitelnou úlevu během namáhavé práce.

Dle potřeby zvolte flexibilní nebo pevnou čepel vykostovacího nože.

Nože jsou certifikovány pro kontakt s potravinami a splňují přísné hygienické předpisy. Ostře nabroušená technologie

Čepel nože zůstává díky metodám kalení ve vakuu zůstává rovnoměrně tvrdá i odolná, což zabraňuje vzniku slabých míst a tvorbě prasklin i po letech užívání. Vakuum umožňuje velmi rovnoměrné vstřebávání teplot během žhání oceli a přesnou kontrolu teplotních změn. Výsledkem je vysoká stabilita ostrosti a mechanických vlastností čepele. Ocel byl vytvrzená až na 56-57 HRc.

Informace

Katalogové číslo

401030300054

Značka

Giesser

Parametry

Barva:

žlutá

Délka:

130 mm

Hmotnost:

0.11 kg