

Nůž krájecí uzenářský 310 mm, zvlněný - černý



Popis produktu

Krájecí uzenářský nůž pro potřeby profesionálů i domácností. Ručně broušená čepel z extrémně odolné chrom-molybdenové oceli je díky zaleštění odolná proti rzi. Kvalitní materiál zaručuje vysokou prokalitelnost, díky které nůž získává vyšší tvrdost a odolnost. Díky metodě kalení ve vakuu si nůž uchovává ostrost. Vakuum umožňuje velmi rovnoměrné vstřebávání teplot během žhání oceli a přesnou kontrolu teplotních změn. Výsledkem je odstranění slabých míst, a tedy vysoká stabilita mechanických vlastností čepel. Tvrdost oceli dosahuje 56-57 stupňů podle Rockwella. Ergonomická plastová rukojeť umožňuje snadné a pohodlné zacházení. 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: 31 / 36 cm Typ: válcovaný

Informace

Katalogové číslo	401030302995
Značka	Giesser

Parametry

Barva:	černá
Hmotnost:	0.35 kg
Řada:	G 7705
Typ ostří:	zvlněné
Typ:	uzenářský