

Nůž na maso 21 cm - černý



Popis produktu

Nástroje vhodné pro krájení masa, ryb, ale i zeleniny nebo pečiva. Nůž na maso GIESSER s čepelí z chrom-molybdenové oceli, která dosahuje 56-57 stupňů tvrdosti podle Rockwella. Kvalitní zaleštění zajišťuje nejvyšší možnou odolnost proti rzi. Výrobek se skvěle hodí do domácí i profesionální kuchyně. Ergonomická rukojeť z neklouzavého materiálu umožňuje pevný a pohodlný úchop. Tvar rukojeti zmenšuje riziko sklouznutí prstů k čepeli. Nástroj je vhodný pro kontakt s potravinami a splňuje hygienické standardy. Nůž se dá mýt v myčce, pro optimální stav čepelě ale doporučujeme ruční čištění. 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: 21 cm Černý, červený, zelený, žlutý, modrá

Informace

Katalogové číslo

401030300073

Značka

Giesser

Parametry

Barva:	černá
Délka ostří:	21 cm
Hmotnost:	0.16 kg
Řada:	G 4025
Typ ostří:	hladké
Typ:	řeznický