

Nůž vykostovací 13 cm - černý



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 měkký povrch zdravotní protiskluzové rukojeti. Neotlačí vaše klouby a prsty se nesmekají k čepeli. 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 žihání 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

401030300055

Značka

Giesser

Parametry

Barva:

černá

Délka ostří:

13 cm

Hmotnost:

0.11 kg

Řada:

G 3105

Typ ostří:

hladké

Typ:

vykostovací