

Kuchařský nůž BestCut - 250 mm



Popis produktu

Délka ostří: 250 mm ČEPEL nože vyrobena z jednoho kusu kované oceli. Obzvláště vysoký obsah uhlíku 0,55-0,59 % pro zajištění výjimečně dlouhé životnosti ostří a mimořádné ostrosti. ERGONOMICKÝ TVAR rukojeti s lehkým zaoblením hran. Perfektní přilnavost pro zajištění přesného vedení. Z plastu speciálně vyvinutého pro styk s potravinou. Pevně přidělána třemi nýty. Každý nůž ze série BestCut má přiděleno UNIKÁTNÍ ČÍSLO a nedochází tak k záměně nožu mezi kuchaři. Materiál: nerez X55 / plast Délka čepele: 15, 20, 25 cm Typ: kovaný

Informace

Katalogové číslo

401030304944

Značka

Giesser

Parametry

Délka ostří:

25 cm

Řada:

BestCut