

Filetovací nůž BestCut - 180 mm



Popis produktu

Nože určené pro jemné porcování a opracovávání masa a ryb. Délka ostří: 180 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: 18 cm Typ: kovaný

Informace

Katalogové číslo

401030304941

Značka

Giesser

Parametry

Řada:

BestCut