

Nůž vykostovací 16 cm - žlutý



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 16 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 zdravotní tvar rukojeti. Zaručí pohodlí a zabraňuje smekání prstů 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 žhání 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

401030300057

Značka

Giesser

Parametry

Hmotnost:

0.12 kg