

Filetovací nůž - 180 mm



Popis produktu

Nože určené pro jemné porcování a opracovávání masa a ryb. Délka ostří: 18 cm Pružná čepel. 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. Materiál: nerez/ plast Délka čepel: 18 cm Typ: kovaný

Informace

Katalogové číslo

401030303595

Značka

Giesser

Parametry

Barva:

černá

Hmotnost:

0.17 kg

Řada:

G8264-18

Typ ostří:

hladké

Typ:

na ryby