

Nůž vykostovací 18 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 18 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 rukojeť, která zaručuje pohodlí a zabrání 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	401030300061
Značka	Giesser

Parametry

Barva:	černá
Délka ostří:	18 cm
Hmotnost:	0.13 kg
Řada:	G 3105
Typ ostří:	hladké
Typ:	vykostovací