

## Nůž krájecí uzenářský 31 cm, hladký - černý



### Popis produktu

Uzenářský krájecí nůž z vysoce kvalitní chrom-molybdenové oceli. Vakuově kalená čepel dosahuje tvrdosti 56-57 na stupnici Rockwella a je na konci zaoblená, což přispívá k bezpečnosti na pracovišti. Konečné broušení nástroje se provádí ručně. Ergonomická rukojeť z neklouzavého plastu umožňuje snadnou a pohodlnou manipulaci. Ochranný kryt snižuje riziko sklouznutí ruky při práci. Nůž se dá mýt v myčce, pro optimální stav čepule ale doporučujeme ruční čištění. GIESSER je světový lídr ve výrobě nožů a příslušenství pro potravinářský průmysl a gastronomii. Produkty německé společnosti se vyznačují vynikajícím zpracováním za použití prvotřídních materiálů. Materiál: nerez / plast  
Délka čepule: 31 / 36 cm Typ: válcovaný

### Informace

Katalogové číslo

401030302950

Značka

Giesser

### Parametry

Barva:

černá

Délka ostří:

31 cm

Řada:

G 7705

Typ ostří:

hladké

Typ:

uzenářský