

Nůž na kebab G 7705 - 360 mm



Popis produktu

Nůž z vysoce kvalitní chrom-molybdenové oceli. Vakuově kalená čepel dosahuje tvrdosti 56-57 na stupnici Rockwella a je odolná proti korozi. 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 čepelě 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 čepelě: 36, 45 cm Typ: kovaný

Informace

Katalogové číslo

401030302958

Značka

Giesser

Parametry

Barva:

černá

Délka ostří:

36 cm

Hmotnost:

0.19 kg

Řada:

G 7705

Typ ostří:

hladké

Typ:

uzenářský