

## Nůž na maso 18 cm - černý



### Popis produktu

Nůž na maso GIESSER s čepelí z chrom-molybdenové oceli, která dosahuje 56-57 stupňů tvrdosti podle Rockwella. Kvalitní zaleštění zajišťuje nejvyšší možnou odolnost proti rzi. Výrobek se skvěle hodí do domácí i profesionální kuchyně. Neklouzavá rukojeť umožňuje pevný a pohodlný úchop. Tvar rukojeti zmenšuje riziko sklouznutí prstů k čepeli. Nástroj je vhodný pro kontakt s potravinami a splňuje hygienické standardy. 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: 18 cm Černý, červený, zelený, žlutý, modrý

### Informace

Katalogové číslo

401030300070

Značka

Giesser

### Parametry

Barva:	černá
Délka ostří:	18 cm
Hmotnost:	0.15 kg
Řada:	G 4025
Typ ostří:	hladké
Typ:	řeznický