

Nůž na maso 24 cm - žlutý



Popis produktu

Nůž na maso GIESSER z vakuově kalené chrom-molybdenové oceli, která dosahuje tvrdosti 56-57 stupňů podle Rockwella. Ručně broušená čepel díky zaleštění dobře odolává rzi. Rukojeť z neklouzavého plastu umožňuje pohodlný úchop při krájení a brání sklouzávání prstů k čepeli. Nástroj je vhodný pro kontakt s potravinami a splňuje hygienické standardy. Nůž lze mýt v myčce, pro optimální stav čepelce ale doporučujeme ruční mytí. 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 čepelce: 24 cm Černý, červený, zelený, žlutý, modrý

Informace

Katalogové číslo	401030300075
Značka	Giesser

Parametry

Barva:	žlutá
Délka ostří:	24 cm
Hmotnost:	0.2 kg
Typ ostří:	hladké
Typ:	kuchařský