

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/noz-do-filetowania-haccp-do-surowego-miesia-300mm-czerwony-hendi-842522-p-14461.html>



Nóż do filetowania HACCP do surowego mięsa 300mm - czerwony - HENDI 842522

Cena brutto	25,08 zł
Cena netto	20,39 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	842522
Kod producenta	842522
Kod EAN	8711369842522
Sku	1003057

Opis produktu

Nazwa producenta: **HENDI 842522**

Profesjonalny nóż do filetowania surowego mięsa marki Hendi to narzędzie zaprojektowane z myślą o przystosowaniu kuchni do przygotowywania posiłków dla alergików. Charakterystyczna rączka w kolorze czerwonym ułatwia rozpoznanie noża, przez co użytkownikowi łatwiej zadbać o to, by nie miał on kontaktu z alergenami.

Cechy i funkcje:

- - nóż spełnia wymagania norm HACCP,
- - antypoślizgowy czerwony uchwyt z polipropylenu (nóż do surowych mięs),
- - ostrze ze stali nierdzewnej,
- - możliwość mycia w zmywarce.

Parametry techniczne:

- - Seria produktowa - **HACCP**
- - Materiał ostrza - **Stal nierdzewna**
- - Materiał rączki - **Polipropylen**
- - Długość ostrza - **150 mm**
- - Grubość ostrza - **0,9 mm**
- - Długość noża - **300 mm**
- - Kolor - **Czerwony**

W zestawie:

- - nóż do filetowania zgodny z normami HACCP.