

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/noz-do-krojenia-miesa-165-mm-profi-hendi-840252-p-16123.html>



Nóż do krojenia mięsa 165 mm Profi - Hendi 840252

Cena brutto	33,06 zł
Cena netto	26,88 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	840252
Kod producenta	840252
Kod EAN	8711369840252
Sku	1012166

Opis produktu

Kod producenta: **HENDI 840252**

Nóż do mięsa marki Hendi charakteryzuje się wysoką jakością wykonania. Sprawdzi się zarówno w profesjonalnym użytku w restauracjach, barach jak również w domowej kuchni. Ostrze wykonane zostało ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (x50CrMoV15), o twardości od 54 do 55 stopni HRC. Uchwyt wykonano z poliacetalu POM i zamocowano na 3 aluminiowe nity.

Cechy produktu:

- - Ostrze wykonane z wytrzymałej stali,
- - Uchwyt z poliacetalu,
- - Można myć w zmywarce.

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **840252**
- - Marka - **Hendi**
- - Seria - **Profi**
- - Stan - **Nowy**
- - Materiał ostrza - **Stal chromowo-molibdenowo-wanadowa (x50CrMoV15)**
- - Materiał rękojeści - **Poliacetal**
- - Grubość - **3 mm**
- - Długość ostrza - **165 mm**

W zestawie:

- - Nóż do mięsa Profi