

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/noz-do-krojenia-miesza-210-mm-haccp-gastro-hendi-840375-p-16134.html>



Nóż do krojenia mięsa 210 mm HACCP Gastro - Hendi 840375

Cena brutto	57,00 zł
Cena netto	46,34 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	840375
Kod producenta	840375
Kod EAN	8711369840375
Sku	1012179

Opis produktu

Kod producenta: **HENDI 840375**

Nóż do krojenia mięsa marki Hendi charakteryzuje się wysoką jakością wykonania oraz uniwersalnością. 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 56 stopni HRC**. Uchwyt wykonano z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów. Dodatkowym autem są **wymienne klipsy** do znakowania rękojeści w 7-miu kolorach, zgodnie z normą HACCP.

Cechy produktu:

- - Ostrze wykonane z wytrzymałej stali,
- - Uchwyt z polipropylenu bez nitów,
- - Wymienne końcówki w 7 kolorach, zgodnie z normą HACCP,
- - Można myć w zmywarce.

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **840375**
- - Seria - **Gastro**
- - Stan - **Nowy**
- - Materiał ostrza - **Stal chromowo-molibdenowo-wanadowa (x50CrMoV15)**
- - Materiał rękojeści - **Polipropylen**
- - Grubość - **3 mm**
- - Długość ostrza - **210 mm**

W zestawie:

- - Nóż do krojenia mięsa Gastro