

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/profesjonalny-noz-do-filetowania-gietki-kuty-ze-stali-profi-line-150-mm-hendi-844267-p-11155.html>



Profesjonalny nóż do filetowania giętki kuty ze stali Profi Line 150 mm - Hendi 844267

Cena brutto	94,62 zł
Cena netto	76,93 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	844267
Kod producenta	844267
Kod EAN	8711369844267
Sku	1004152

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 844267**

Nóż do filetowania - giętki z serii Profi Line marki Hendi.

Cechy produktu:

- - wykonany z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej
- - specjalny stop stali chirurgicznej chromowo - molibdenowo - wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje: doskonałe właściwości tnące, bardzo ostre i trwałe ostrze, łatwe ostrzenie, odporność na zabrudzenia
- - higieniczna zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- - proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- - nóż posiada idealną krawędź tnącą
- - kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- - każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze
- - można myć w zmywarkach
- - rączka z tworzywa POM

Parametry:

- - długość ostrza: 150mm
- - długość noża: 270mm
- - grubość: 2mm

W zestawie:

- - nóż do filetowania - giętki
- - instrukcja PL