

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/profesjonalny-noz-rzezniczny-do-miesa-kuty-ze-stali-profi-line-250-mm-hendi-844311-p-11160.html>



## Profesjonalny nóż rzeźniczy do mięsa kuty ze stali Profi Line 250 mm - Hendi 844311

Cena brutto	<b>121,98 zł</b>
Cena netto	<b>99,17 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>844311</b>
Kod producenta	<b>844311</b>
Kod EAN	<b>8711369844311</b>
Sku	<b>1004157</b>

### Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 844311**

Nóż rzeźniczy do krojenia mięsa 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

**Opis funkcjonalności ostrza:**1. Przednia część ostrza jest odpowiednia do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku.2. Grubego grzbietu można użyć do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków.3. Boczną stroną ostrza można spłaszczyć filety, podnosić posiekane zioła itp.4. Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół.5. Odwrotną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części optymalne

#### Parametry:

- długość ostrza: 250mm
- długość noża: 380mm
- grubość: 2,7mm

#### W zestawie:

- nóż rzeźniczy
- instrukcja PL