Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 01:20

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/noz-do-filetowania-gietki-profi-line-150-mm-p-9402.html



Nóż do filetowania - giętki Profi Line 150 mm

Cena brutto	**74,75 zł**
Cena netto	**60,77 zł**
Numer katalogowy	**6837**
Kod producenta	**844267**
Kod EAN	**8711369844267**
Producent	**Hendi**
długość ostrza	**150**
grubość stali	**2**
grubość	**2**
opis	**Nóż do filetowania - giętki**
Długość (mm)	**270**

Opis produktu

- Higieniczna zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń - Wykonany z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej X50CrMoV15 gwarantuje: - doskonałe właściwości tnące - bardzo ostre i trwałe ostrze - łatwe ostrzenie - odporność na zabrudzenia- Kute na gorąco z jednego kawałka stali- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze- Rączka z tworzywa POM