Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 09:08

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/noz-kucharski-profi-line-200-mm-p-5855.html

Nóż kucharski Profi Line 200 mm



Cena brutto	**96,69 zł**
Cena netto	**78,61 zł**
Numer katalogowy	**6831**
Kod producenta	**844212**
Kod EAN	**8711369844212**
Producent	**Hendi**
długość ostrza	**200**
grubość stali	**3,3**
grubość	**3,3**
opis	**Nóż kucharski**
Długość (mm)	**335**

Opis 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. Precyzyjne wykonanie noża, szlifowanie i polerowanie zapewnia idealną krawędź tnącą- Kute na gorąco z jednego kawałka stali- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze- Można myć w zmywarkach- Rączka z tworzywa POMOpis 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 spłaszczać 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. Gruby grzbiet do łamania małych kostek bądź otwierania skorupiaków