Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 13:52

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/noz-kucharski-p-8711.html



Nóż kucharski

Cena brutto	**155,78 zł**
Cena netto	**126,65 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**844205**
Kod producenta	**844205**
Producent	**HENDI**

Opis produktu

Nóż kucharski Profi Line 250 mm

- Linia noży PROFILINE zaprojektowana jest z myślą o profesjonalistach doceniana jest również przez miłośników domowej kuchni. Wysoka jakość połączona z ergonomią sprawia, iż używanie naszych noży to czysta przyjemność.
- Wykonany z wysokiej jakości niemieckiej stali węglowej
- Higieniczna zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Proces produkcyjny noży składa się z 50 etapów
- Kuty na gorąco z jednego kawałka stali
- Specjalny stop stali chirurgicznej chromowo-molibdenowo-wanadowej
- X50CrMoV15 gwarantuje:
- doskonałe właściwości tnące
- bardzo ostre i trwałe ostrze
- łatwe ostrzenie
- odporność na zabrudzenia
- 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 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. Odwrotną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części optymalne.

Dane techniczne przedmiotu

grubość stali (mm)
3,3
długość ostrza (mm)
250

długość (mm)	
385	