



Giesser Expert Cut – Nóż do szynki 25 cm, Antypoślizgowy uchwyt, Niebieski, Made in Germany

Indeks: **736136** Producent: **Giesser** Kod producenta: **7705 25 b**

Cena: **72.01 zł**

Opis

Giesser Od 1776 – Made in Germany – nóż do szynki niebieski, Basic Blue, ostrze 25 cm, antypoślizgowy, ostry nóż do cięcia nadaje się do mycia w zmywarce, nierdzewny
Producent: Giesser

- Stal do noży jest wykonana z wysokiej jakości chromowo-molibdenu (X55CrMo14), zapewnia odporność na rdzę, długą ostrość i długość ostrza 25 cm. Wszystkie noże Giesser są dostarczane z ekstremalną ostrością
- Antypoślizgowy uchwyt z niebieskiego termoplastycznego elastomeru (TPE), obiecuje radość z użytkowania. Praca bez zmęczenia jest główną cechą produktów odlewniczych – nadaje się do mycia w zmywarce (zalecenie – noże myć ciepłą wodą)
- Nóż do szynki z serii Basic Blue ma długie, wąskie ostrze, które jest używane do cięcia szynki i bardzo cienkich plasterków mięsa. Nóż jest stosowany głównie w przemyśle przetwarzania żywności przez profesjonalistów
- Optymalna wytrzymałość ostrza Giesser jest osiągana dzięki własnej technologii utwardzania próżniowego. Twardość 56-57 HRC gwarantuje idealną równowagę między ostrością, zużyciem materiału i ostrością
- Dzisiaj rodzinny zakład Giesser jest jednym z wiodących producentów noży i akcesoriów wysokiej jakości dla profesjonalnych użytkowników z branży i gastronomii przetłaczanej żywności. Stań się częścią stuletniej tradycji

- **Nazwa modelu:** Aufschnittmesser
- **opis przedziału wiekowego:** dla dorosłych.
- **punkt znaku wypunktowania:** Stal do noży jest wykonana z wysokiej jakości chromowo-molibdenu (X55CrMo14), zapewnia odporność na rdzę, długą ostrość i długość ostrza 25 cm. Wszystkie noże Giesser są dostarczane z ekstremalną ostrością, Antypoślizgowy uchwyt z niebieskiego termoplastycznego elastomeru (TPE), obiecuje radość z użytkowania. Praca bez zmęczenia jest główną cechą produktów odlewniczych – nadaje się do mycia w zmywarce (zalecenie – noże myć ciepłą wodą), Nóż do szynki z serii Basic Blue ma długie, wąskie ostrze, które jest używane do cięcia szynki i bardzo cienkich plasterków mięsa. Nóż jest stosowany głównie w przemyśle przetwarzania żywności przez profesjonalistów, Optymalna wytrzymałość ostrza Giesser jest osiągana dzięki własnej technologii utwardzania próżniowego. Twardość 56-57 HRC gwarantuje idealną równowagę między ostrością, zużyciem materiału i ostrością, Dzisiaj rodzinny zakład Giesser jest jednym z wiodących producentów noży i akcesoriów wysokiej jakości dla profesjonalnych użytkowników z branży i gastronomii przetłaczanej żywności. Stań się częścią stuletniej tradycji
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Giesser
- **poziom opakowania:** unit
- **numer części:** 7705 25 b
- **styl:** noże do krojenia wędlin
- **płeć docelowa:** unisex

- **kolor:** niebieski
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.24 kilograms
- **producent:** Giesser
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4010303028799, 04010303028799
- **zalecane węzły przeglądania:** 26968897031, 20658154031, 20853222031
- **numer modelu:** 7705 25 b
- **specjalna funkcja:** Antypoślizgowy
- **nazwa przedmiotu:** Giesser Od 1776 – Made in Germany – nóż do szynki niebieski, Basic Blue, ostrze 25 cm, antypoślizgowy, ostry nóż do cięcia nadaje się do mycia w zmywarce, nierdzewny
- **instrukcje opieki:** Myć tylko ręcznie

Parametry

Długość ostrza	25 cm
Materiał ostrza	Stal chromowo-molibdenowa (X55CrMo14)
Kolor uchwyty	Niebieski
Twardość ostrza	56-57 HRC
Marka	Giesser
Przeznaczenie	Amatorzy i profesjonaliści w gastronomii

Zdjęcia

