



nazwa [KDS Trend 1005 nóż](#)

producent: **KDS**

nóż do siekania Trend 6" firmy KDS Sedlčany. Ta gama produktów wykonana jest z francuskiej stali nierdzewnej wysokiej jakości - zawierającej molibden i wanad, co poprawia jej właściwości tnące i wydłuża żywotność ostrza. Normalnie osiągnięta twardość mieści się w zakresie 52-54 HRc. Uchwyt wykonany jest z ergonomicznie uformowanego tworzywa sztucznego. Noże te spełniają wszystkie wymagania stawiane produktom mającym kontakt z żywnością. Można myć w zmywarce. Numer artykułu 1005 ostrze 155 mm, długość całkowita 265 mm, waga 90 g

cena: ~~149,00 zł~~

nazwa	wartość
EAN	8594861100501