



nazwa **KDS Profi Line 1674 nóż**

producent: **KDS**

1674.TM nóż Profi Line masarski do siekania firmy KDS Sedlčany ostrze 175 mm, długość całkowita 315 mm, waga 120 g Noże PROFI LINE zostały zaprojektowane pod kątem wymagających zastosowań przemysłowych i spełniają dzisiejsze wysokie wymagania higieniczne. Są zatem odpowiednie dla profesjonalistów, ale mogą być również stosowane w kuchniach zwykłych gospodarstw domowych. Ich ostrza wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej N6MoV z dodatkiem molibdenu i wanadu, co wydłuża żywotność ostrza i pozwala na wyższą twardość (54-56 HRC). Nowoczesne ergonomiczne uchwyty zmniejszają obciążenie przy zachowaniu maksymalnego bezpieczeństwa. Noże można myć w zmywarce do naczyń.

projekt: 160.100.01
cena: 160.00 zł

nazwa	wartość
EAN	8594861167405