



nazwa **KDS Profi Line 1685 nóż**

producent: **KDS**

1685.TM nóż Profi Line masarski do siekania firmy KDS Sedlčany ostrze 200 mm, długość całkowita 340 mm, waga 135 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: 199100-21
cena: 199,00 zł

nazwa	wartość
EAN	8594861168501