



nazwa **KDS Profi Line 1695 nóż**

producent: **KDS**

1695.TM nóż Profi Line masarski do siekania firmy KDS Sedlčany ostrze 225 mm, długość całkowita 370 mm, waga 145 g Noże PROFI LINE zostały zaprojektowane i przeznaczone 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.

cena: **179,00 zł**

nazwa	wartość
EAN	8594861169508