



nazwa **KDS Profi Line 1631 nóż**

producent: **KDS**

1631.TM nóż Profi Line masarski do oddzielania mięsa. Producent: KDS Sedlčany ostrze 80 mm, długość całkowita 225 mm, waga 73 g. Noże PROFİ LINE zostały zaprojektowane i przetestowane 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.

nazwa	wartość
EAN	8594861163100