



nazwa **Mikov 310-NH-15 nóż**

producent: **Mikov**

Nóż masarski Mikov 310-NH-15 Nóż masarski do krojenia i porcjowania mięsa jest przydatny w każdym gospodarstwie domowym. Idealnie nadaje się do krojenia, odcinania ścięgien i tłustego mięsa. Nadaje się również do krojenia ziół i warzyw. Ostrze noża wykonane jest ze stali nierdzewnej 425 o twardości 53–56 HRc, która zawiera również stopy molibdenu i wanadu, dzięki czemu ostrze ma wyższą odporność na przecięcie i ścieranie. Rękojeść wykonana jest z bardzo wytrzymałego plastiku, który ma ergonomiczny kształt zapewniający wygodny i bezpieczny chwyt wszystkimi palcami. Nóż nadaje się do codziennego użytku i jest odporny na korozję. Materiał ostrza: stal nierdzewna 425 - 53-56 HRc Szerokość ostrza (mm): 19 Materiał uchwyty: tworzywo sztuczne Długość noża (mm): 280 Długość ostrza (mm): 150 Waga: 90 g

~~cena: 69,99 zł~~

nazwa	wartość
EAN	8590710310312