



nazwa **Mikov 313-NH-18 nóż**

producent: **Mikov**

Nóż masarski Mikov 313-NH-18 Nóż masarski do krojenia i porcjowania mięsa jest przydatny w każdym gospodarstwie domowym. Idealnie nadaje się do krojenia i porcjowania mięsa, a także do krojenia ściegien 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): 27 Materiał uchwyty: tworzywo sztuczne Długość noża (mm): 310 Długość ostrza (mm): 180 Waga: 92 g

nazwa	wartość
EAN	8590710313115