



nazwa **KDS Profi Line 1666 nóż**

producent: **KDS**

1666.TM nóż Profi Line masarski do oddzielania kości firmy KDS Sedlčany ostrze 150 mm, długość całkowita 290 mm, waga 95 g Noże PROFI 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.

~~cena: 155.00 zł~~

nazwa	wartość
EAN	8594861166606