

nazwa **Guede Alpha 1290/15 nóż**

producent: **Guede**

cena: **375.00 zł**

nóż do sera Güde Alpha 1290/15 Güde produkuje w Solingen od czterech pokoleń najwyższej jakości kute noże. Seria GÜDE ALPHA to jednoczęściowe ręcznie kute ostrze ze stali nożowej chromowo-wanadowo-molibdenowej. Wykonanie wymaga ponad 30 ręcznych procesów produkcji. Wypolerowany uchwyt wykonany jest z wytrzymałego i łatwego w utrzymaniu hostaformu i można go myć w zmywarce. Odporne na rdzę, hartowane lodem, ręcznie ostrzone. Noże z serii Alpha spełniają wymagania wytycznych dotyczących noży do użytku w branży gastronomicznej. Długość ostrza 150 mm Grubość ostrza 1,8 mm Długość całkowita 250 mm waga 67 g

nazwa	wartość
EAN	4006214129069