



nazwa [Giesser 8264 18 o nóż](#)

producent: **Giesser**

cena: **395.00 zł**

Nóż do filetowania Giesser Filet-de-sole 8264 18 o Kute ostrze wykonane z wysokiej jakości stali chromowo-molibdenowej Nitowany uchwyt z drewna oliwnego Doskonała równowaga między ostrzem a rękojeścią Elastyczne ostrze idealnie dopasowuje się do ciętego materiału. Dzięki temu każdą rybę można szybko i skutecznie wyfiletować. Cienka krawędź tnąca jest również idealna do cięcia bardzo cienkich plasterków lub pasków, np. do mięsa, kiełbas lub owoców i warzyw. Wykonany z wysokiej jakości stali chromowo-molibdenowej, X50CrMo14, która jest bardzo odporna na rdzę dzięki specjalnemu utwardzeniu w procesie próżniowym, a ostrze pozostaje ostre przez długi czas. Wszystkie ostrza są kilkakrotnie szlifowane i polerowane na specjalnych maszynach. Ostrze i kąt cięcia są optymalnie dostosowane do potrzeb profesjonalnych użytkowników. Ręczne wykończenie na końcu produkcji zapewnia doskonałą ostrość. Klasyczny kształt dobrze dopasowuje się do każdej dłoni i ułatwia cięcie i pracę. Uchwyty z drewna oliwnego są trzykrotnie nitowane. Drewno oliwne jest przyjemne i ciepłe, jest wyjątkowo twarde i odporne na wilgoć. Długość ostrza 18 cm Długość całkowita 32 cm Waga 111 g

# Tytuł główny nagłówka

podtytuł nagłówka

---

nazwa	wartość
EAN	4010303005554