



nazwa [Guede Alpha 1764/10 nóż](#)

producent: **Guede**

cena: **275.00 zł**

nóż do szpikowania Güde Alpha 1764/10 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 100 mm Grubość ostrza 1,9 mm Długość całkowita 199 mm waga 63 g

Tytuł główny nagłówka

podtytuł nagłówka

nazwa	wartość
EAN	4006214176445