



nazwa **KDS Frosthard 1685 nóż**

producent: **KDS**

cena: **219.00 zł**

1685.TX nóż Frosthard masarski do siekania firmy KDS Sedlčany ostrze 200 mm, długość całkowita 340 mm, waga 135 g. Noże Frosthard 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. Po hartowaniu są one następnie chłodzone technologią ciekłego azotu do -196°C, co daje im znacznie lepsze właściwości mechaniczne, wyższą odporność na zużycie i korozję oraz twardość ostrza (57-59 HRC). Nowoczesne ergonomiczne uchwyty zmniejszają obciążenie przy zachowaniu maksymalnego bezpieczeństwa. Noże można myć w zmywarce do naczyń.

nazwa	wartość
EAN	8594861168594