

Link do produktu: <https://www.swissknife.pl/noz-do-filetowania-121-z-kol-natura-buk-001821-p-1946.html>



Nóż do filetowania 121 z kol. NATURA, BUK 001821

Cena	135,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	4 dni
Numer katalogowy	001821
Kod EAN	3123840014895
Producent	OPINEL

Opis produktu

Nóż do filetowania No.121 z tradycyjnej kolekcji kuchennej Opinel'a.

Charakteryzuje go smukła i wyjątkowo elastyczna głownia. Idealny do filetowania ryb, usuwania skóry czy krojenia wędlin na cienkie plastry.

Wyprofilowaną rękojeść doskonale leży w dłoni i zapewnia wysoki komfort pracy.

Materiał głowni:

- stal nierdzewna X50CrMoV15
- doskonała trwałość ostrza i zachowanie ostrości
- odporna na korozję

Parametry:

Długość głowni: 18 cm;
Grubość głowni: 2 mm

Materiał rękojeści - drewno bukowe lakierowane bezbarwnie

- może zmienić kolor i fakturę powierzchni w kontakcie z wodą i środkami myjącymi
- nie zalecany do mycia w zmywarkach
- nie należy dopuszczać do długotrwałego namoczenia
- po umyciu wytrzeć i wysuszyć