

Link do produktu: <https://www.swissknife.pl/noz-do-filetowania-122-z-kol-natura-buk-001822-p-1947.html>



Nóż do filetowania 122 z kol. NATURA, BUK 001822

Cena	135,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	4 dni
Numer katalogowy	001822
Kod EAN	3123840018220
Producent	OPINEL

Opis produktu

Nóż trybownik do filetowania No.122 z tradycyjnej kolekcji kuchennej Opinel'a.

Specjalistyczny nóż- trybownik do łatwej pracy z mięsem: oddzielanie od kości, usuwanie żył, ścięgień i tłuszczu. Wyprofilowana rękojeść zabezpiecza dłoń podczas pracy i zapewnia wysoki komfort.

Materiał głowni:

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

Parametry:

Długość głowni: 13 cm;
Grubość głowni: 2,5 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