Dane aktualne na dzień: 20-05-2026 11:28

Link do produktu: https://www.swissknife.pl/noz-do-trybowania-fibrox-dual-grip-5-6523-15d-p-4564.html

Nóż do trybowania Fibrox Dual Grip 5.6523.15D

Cena	**117,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**5.6523.15D**
Kod EAN	**7613329198773**
Producent	**VICTORINOX**

Opis produktu

Nóż do trybowania Victorinox Dual Grip, z ergonomiczną rękojeścią.

Zaprojektowany do precyzyjnego oddzielania kości od mięsa i ryb.Ryflowane ostrze minimalizuje tarcie i zapobiega przywieraniu co zapewnia czyste i dokładne cięcia. Jest wyposażony w dwukomponentową antypoślizgową rękojeść odporną na tłuszcz i wodę, która gwarantuje pewny chwyt nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy

Najważniejsze cechy:
- Niezwykle ostre profesjonalne noże kuchenne.
- Ergonomiczna, antypoślizgowa dwukomponentowa rękojeść odporna na wodę i tłuszcze.
- Wyprodukowane w Szwajcarii noże nadające się do mycia w zmywarce i sterylizacji.

Parametry:
1. Opis ogólny: nóż profesjonalny
2. Opis ogólny: nóż rzeźniczy
3. Ostrze: ryflowane
4. Rękojeść: Dual Grip
5. Długość ostrza: 15 cm

Nowa seria noży Dual Grip została zaprojektowana,aby zapewnić doskonałe i precyzyjne krojenie w każdych warunkach.
Ergonomiczne rękojeści zapewniają doskonały chwyt i bezpieczne użytkowanie. Czarna zewnętrzna warstwa rękojeści jest wykonana z miękkiego elastomeru termoplastycznego (TPE) i została zaprojektowana, aby zapewnić najlepszą przyczepność i kontrolę nawet w wilgotnych warunkach.
Unikalny design zapewnia pewny chwyt dla precyzyjnego użytkowania. Materiał rękojeści nie wchłania przy tym żadnych płynów, czy olejów. To uszyciko w połączeniu z solidnym i wytrzymałym ostrzem gwarantuje niezwykłą wydajność i komfort użytkowania.

Noże z tej kolekcji posiadają klingi wykonane z europejskiej stali nierdzewnej, które gwarantują precyzję, komfort pracy i bezpieczeństwo. Wyjątkowym elementem kolekcji jest charakterystyczny design rękojeści. Jak wskazuje nazwa, składają się one z dwóch odrębnych komponentów, które pełnią określoną funkcję. Na zewnątrz Polypropylene (PP), wewnątrz: Thermoplastic elastomer (TPE)
Pierwszym komponentem jest solidne połączenie pomiędzy ostrzem a rękojeścią, wykonane z polipropylenu (PP). Jest to niezwykle wytrzymały materiał,który sprawia, że klingi wytrzymują nawet największe obciążenia. Zapewnia on niezwykłą wytrzymałość i stabilność, co gwarantuje optymalną wydajność pracy niezależnie od zadania.
Drugim komponentem jest zewnętrzna warstwa w czarnym kolorze. Jest wykonana z bardziej miękkiego elastomeru termoplastycznego (TPE) i zapewnia bezpieczny oraz pewny chwyt,nawet w mokrych warunkach, ponieważ nie wchłania żadnych płynów ani tłuszczy.
Połączenie tych komponentów tworzy kolekcję noży, która gwarantuje wyjątkową wydajność. Pozwalają one wykonywać pracę bez kompromisów w zakresie bezpieczeństwa, komfortu chwytu czy zręczności.