

Link do produktu: <https://www.swissknife.pl/noz-rzeznicy-fibrox-dual-grip-5-7223-25d-p-3542.html>



Nóż rzeźniczy Fibrox Dual Grip 5.7223.25D

Cena **239,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **5 dni**

Numer katalogowy **5.7223.25D**

Kod EAN **7611160064325**

Producent **VICTORINOX**

Opis produktu

Nóż rzeźniczy z ryflowanym ostrzem Victorinox Fibrox Dual Grip, z ergonomijną rączką.

Nóż składający się z ryflowanej kłosałki z nierdzewnej, dodatkowej ergonomijnej rączki z tworzywa sztucznego i zaokrąglonej bezpiecznej części.

Najważniejsze cechy:

- 1. Nóż składający się z ryflowanej kłosałki z nierdzewnej.
- 2. Ergonomiczna, antypoślizgowa dwukomponentowa rączka wykonana ze stali i tworzywa sztucznego.
- 3. Dodatkowa rączka z tworzywa sztucznego.

Parametry:

- 1. Ostrze: nóż perforowane
- 2. Ostrze: nóż rzeźniczy
- 3. Ostrze: kłosałka
- 4. Rączka: Dual Grip
- 5. Długość ostrza: 25 cm

Nowa seria noży Dual Grip została zaprojektowana, aby zapewnić doskonałą precyzję krojenia w każdych warunkach.

Ergonomiczna rączka zapewnia doskonałą chwyt i bezpieczeństwo. Czarna tworzywa rączka jest wykonana z miękkiego elastomeru termoplastycznego (TPE) i została zaprojektowana, aby zapewnić najlepszą przyczepność i kontrolę nawet w wilgotnych warunkach.

Układany design zapewnia swobodę chwytu dla precyzyjnego użytkownika. Materiał rączki nie wchodzi w kontakt z żywnością, co czyni go idealnym do użytku w profesjonalnym środowisku gastronomicznym.

Nóż ten jest całkowicie przystosowany do użytku w profesjonalnym środowisku, który wymaga precyzji i bezpieczeństwa. Wyjątkowym elementem konstrukcji jest charakterystyczny design rączki. Jest wykonany z dwóch oddzielnych komponentów, które pełnią określone funkcje. Na zewnętrznej części (TPE) znajduje się elastomer termoplastyczny (TPE), natomiast wewnętrzna część (stal) jest wykonana z nierdzewnej kłosałki z nierdzewnej. Dzięki komponentom jest zainstalowana w czarnej kłosałce. Jest wykonana z bardzo miękkiego elastomeru termoplastycznego (TPE) i zapewnia bezpieczny chwyt nawet w wilgotnych warunkach, ponieważ nie wchodzi w bezpośredni kontakt z żywnością.

Podczas tych komponentów tworzy kłosałkę noża, która gwarantuje wyjątkową wydajność. Pozwala ona wykonywać pracę bez kompromisów w zakresie bezpieczeństwa, komfortu, chwytu czy precyzji.