



HQ Calibre nůž na maso 20 cm

Délka čepele je 20 cm a délka rukojeti 13 cm. Nože s vysokou kvalitou čepele a dokonalým provedením rukojeti, což je zárukou pohodlného a bezpečného krájení. Čepel je kalená na tvrdost 55° Rockwell a je vyrobená z kvalitní chrom-molybden-vanádové oceli, za účelem dosažení dlouhé životnosti ostří čepele. Řezná hrana čepele je nabroušena pod úhlem 20°. Nože jsou vhodné pro všechny, kteří hledají kované nože a zároveň ocení vyváženost a odolnost. Nože jsou připravené na každodenní používání v domácnosti a zvládnou i použití v gastronomii. Rukojeť je vyrobena z materiálu „G10“. Tento materiál se vyznačuje vysokou mechanickou pevností, tuhostí, odolností vůči opotřebení, nízkou absorpcí vlhkosti a má vynikající rozměrovou stabilitu. Patří mezi nejpoužívanější materiály na rukojeti nožů. Po použití tohoto nože doporučujeme ihned umýt, osušit a uložit na místo, kde nedochází ke kontaktu s jinými kovovými předměty.

EAN: 8581190061276

Kód: M1096

Výrobce: Berndorf Sandrik s.r.o.

Dostupnost: **skladem**

Cena bez DPH: 868,60 Kč

Cena s DPH: 1 051,00 Kč