

Link do produktu: <https://www.androla.pl/noz-do-trybowania-160mm-yato-p-18924.html>

NÓŻ DO TRYBOWANIA 160MM YATO



Cena	90,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	19551
Kod producenta	YG-02224
Kod EAN	5906083024290

Opis produktu

NÓŻ DO OBIERANIA 160MM YATO

YT-02224

Wykonany jest z najwyższej jakości kutej stali niemieckiej X50CrMoV15, o twardości HRC 55-58, co gwarantuje, że ostrza są:
bardzo ostre
trwałe

posiadają doskonałe właściwości tnące
łatwe do czyszczenia

Dzięki temu noże YATO doskonale nadają się do profesjonalnej pracy w gastronomii o uniwersalnym zastosowaniu.

Szczególnie polecane są do obierania warzyw i owoców.

Wieloetapowy proces produkcyjny, przeprowadzony z zachowaniem najwyższych wymogów jakościowych zapewnia, że każdy z etapów, takich jak kucie, hartowanie, szlifowanie czy ostrzenie wykonane są bardzo starannie i precyzyjnie.

Istotnym elementem noża YATO jest rękojeść.

Wykonana z antypoślizgowego materiału posiada specjalnie wyprofilowany, ergonomiczny kształt, żeby zapewnić jak największy komfort pracy.

Gładka powierzchnia, bez połączeń nitowanych, uniemożliwia gromadzenie się resztek co jest zgodne z wymogami HACCP.

Ważnym zagadnieniem jest także kwestia bezpieczeństwa podczas użytkowania. Dlatego nóż YATO posiada specjalną nasadę przy połączeniu ostrza z rękojeścią.

Zapobiega ona ześlizgnięciu się dłoni na ostrze eliminując ryzyko poważnego skaleczenia się.

długość 290mm
ostrza 160mm
grubość 2,5mm