

Link do produktu: <https://www.androla.pl/noz-santoku-180mm-yato-yg-02228-p-18916.html>

NÓŻ SANTOKU 180MM YATO YG-02228



Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	19304
Kod producenta	YG-02228
Producent	Brak

Opis produktu

NÓŻ SANTOKU 180MM

YATO YG-02228

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.

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. Rezultatem tego jest nóż kucharski YATO.

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 320mm,
ostrza 185mm
grubość 2,5mm