

229220 Nóż do miękkiego sera L-220 mm Sanelli - STALGAST

kod produktu: 229220

kategoria: Noże i deski gastronomiczne > Noże do sera

Producent: Stalgast - noże i deski gastronomiczne

Kod QR:



Nóż do miękkiego sera L-220 mm Sanelli - STALGAST.

229220 Nóż do miękkiego sera L-220 mm Sanelli to idealne wyposażenie do lokali gastronomicznych.

Nóż do miękkiego sera L-220 mm Sanelli parametry:

Kolor: zielony

Długość - L: 220 mm

Marka: Sanelli

Linia noży: Premana

Nóż do miękkiego sera L-220 mm Sanelli opis:

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony), oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej, o twardości 54-56 HRC
- można myć w zmywarce i wyparzać