



Uniwersalny profesjonalny nóż HUPblackSeries18

Indeks: **891602** Producent: **Haupa** Kod producenta: **200222**

Cena: 31.33 zł

Opis

Uniwersalny profesjonalny nóż HUPblackSeries18 200222

Producent: Haupa

, Materiał ostrza: Stal nierdzewna, Grubość ostrza: 2,5 mm, Twardość ostrza: 58 HRC. Nóż HUPblackSeries18 to uniwersalne narzędzie dla każdego profesjonalisty i amatora kuchennego. Dzięki długości ostrza wynoszącej 100 mm oraz prostemu kształtowi idealnie nadaje się do cięcia mięsa, warzyw czy owoców. Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej o grubości 2,5 mm oraz twardości na poziomie 58 HRC co gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Dodatkowo ręczka noża została wykonana z antypoślizgowego tworzywa sztucznego co zapewnia pewny chwyt nawet w mokrych warunkach pracy. Uniwersalność tego noża sprawia że doskonale sprawdzi się zarówno w domowej jak i profesjonalnej kuchni a jego wytrzymałość pozwoli cieszyć się nim przez wiele lat użytkowania bez konieczności wymiany lub naprawy. Nóż ten może być również świetnym prezentem dla osób interesujących się gotowaniem lub pracujących w branży gastronomicznej - dzięki swojej funkcjonalności będzie stanowił niezbędne narzędzie podczas codziennych czynności kulinarnych. Warto także wspomnieć o estetyce noża - minimalistyczny design oraz czarny kolor sprawiają, że nóż HUPblackSeries18 prezentuje się bardzo elegancko i nowocześnie.

- **Certyfikat VDE** nie
- **Długość całkowita** 167 mm
- **Długość ostrza** 100 mm
- **Kształt klingi** Prosty
- **Materiał ostrza** Inne
- **Materiał uchwyty** Tworzywo sztuczne
- **Model składany** tak
- **Możliwość wysuwania** tak
- **Nóż do tapet** tak
- **Wysokość klingi** 18 mm
- **Z blokadą** tak
- **Ze stopką prowadzącą** tak

Parametry

Stan

Nowy