Szeletelő kés 200 mm, kovácsolt code: 783818

Német acélból készült penge, 56 HRC keménységgel.
Klasszikus kovácsolt kés sorozat egy darab rozsdamentes acélból.
A jól kiegyensúlyozott kialakítás stabil, ellenőrzött kezelhetőséget támogat.
Lekerekített védőgallér.
Tartós POM-ból készült nyél.
3 rozsdamentes acél szegecs szilárdan rögzíti a fogantyút a pengéhez.

Klasszikus kialakítás, amely alkalmas nyitott konyhákhoz és büfé bemutatókhoz. Hosszú, keskeny penge sima szeletelő és faragó feladatokra tervezve.
Kifejezetten főtt húsok faragására, filézésére és adagolására tervezték.
Alkalmas sült húsokhoz, sonkához, baromfihoz és más nagy hússzeletekhez.

- A keskeny penge alakja csökkenti a súrlódást szeletelés közben.
- A kovácsolt kés kialakítása szilárd, jól kiegyensúlyozott érzést nyújt vágás közben.
- A lekerekített markolatgallér kényelmesebb fogást és jobb irányíthatóságot biztosít hosszabb használat során.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
783818	2.4	200	326