

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-do-luzowania-mikov-ruby-402-nd-15-p-3230.html>

Nóż do luzowania Mikov Ruby 402-ND-15



Cena	199,00 zł
Numer katalogowy	653-019
Kod producenta	402-ND-15
Kod EAN	8590710009148

Opis produktu

Mikov Ruby 402-ND-15 to profesjonalny **nóż do trybowania mięsa** wykonany **z niemieckiej stali nierdzewnej 1.4116**, który doskonale sprawdzi w każdej restauracji oraz domowej kuchni.

Noż do trybowania Mikov 402-ND-15 - w sklepie z nożami Kolba

Nóż do trybowania Mikov Ruby 402-ND-15 ma wąskie i elastyczne ostrze, które pozwala wykroić idealne filety i polędwiczki, oddzielić drobne kości z dużych kawałków mięsa, a także usunąć resztki mięsa pozostały na kościach. W odróżnieniu od zwykłych noży **nóż do luzowania** tnie płynnie i precyzyjnie, dlatego nie niszczy struktury mięsa podczas oddzielania go od kości.

Smukłą klingę o długości 152 mm wykonano z martenzytycznej stali DIN 1.4116 hartowanej do twardości **55 HRC**. Jest to niemiecka stal nierdzewna (odporna na korozję w warunkach kuchennych), która dosyć długo utrzymuje ostrość roboczą i szybko się ostrzy przy użyciu standardowej ostrzałki np. Lansky lub Work Sharp Kitchen Edge. Stalowe okucie klingi skutecznie chroni palce podczas krojenia i siekania.

Nóż ma profilowaną rękojeść z naturalnego drewna, dzięki której operowanie nożem jest wygodne i sprawne. Doskonałe spasowanie rękojeści i klingi zapobiega przywieraniu zanieczyszczeń, bakterii i resztek żywności w zakamarkach noża. Nóż pakowany jest do wyściełanego pudełka z zapięciem magnetycznym.

Cechy Mikov Ruby 402-ND-15:

- profesjonalny nóż do trybowania, luzowania mięsa
- precyzyjne ostrze **z niemieckiej stali nierdzewnej 1.4116**
- profilowana rękojeść z naturalnego drewna
- doskonałe spasowanie rękojeści i klingi zapobiega osadzaniu brudu i bakterii
- ozdobne opakowanie z zapięciem magnetycznym.