

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 22 від 06-05-2024

Вилка для м'яса Profi Line 150 мм

1 559 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Опис товару

ВИЛКА ДЛЯ М'ЯСА
Усі ножі виконані з високоякісної німецької вуглецевої сталі. Спеціальний хірургічний сплав із хром-молібден-ванадієвої сталі X50CrMoV15 гарантує наступні якості: чудові ріжучі якості - дуже гостре та міцне лезо - легко заточуються - стійкі до забруднення. Процес виробництва складається із 50 етапів. Відповідають гігієнічним нормам HACCP, унікальна конструкція рукоятки не допускає накопичення харчових залишків у місцях з'єднання з лезом. Кожен ніж упакований в окремому естетичному блістері. Виготовлені методом гарячого кування з одного шматка сталі. Кожен ніж упакований в окрему блістерну упаковку.