

Link do produktu: <https://pentagon.pl/komplet-4-nozy-rzeznicznych-mikov-300005d-p-7146.html>

Komplet 4 noży rzeźniczych Mikov 300.005/D

Cena	439,00 zł
Numer katalogowy	653-022
Kod producenta	300.0 05/D
Kod EAN	8590710300306
Twardość stali [HRC]	55-57
Typ szlif	pełny płaski
Typ stali	nierdzewna - 425
Odporność na stępienie	średnia
Odporność na korozję	średnia
Typ noża	stała klinga - hidden tang
Producent	Mikov, Czechy
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - do mięsa
Marka	Mikov

Opis produktu

Komplet 4 noży rzeźniczych Mikov 300.005/D zawiera 4 profesjonalne **noże masarskie** oraz pręt ostrzący, czyli to wszystko, czego nam potrzeba do domowej obróbki mięsa.

Noże rzeźnicze Mikov — w sklepie z nożami Kolba

Głównie noży wykonano z wysokiej jakości **stali nierdzewnej 425** hartowanej do twardości **55-57 HRC**. Stop zawiera dodatki wanadu i molibdenu, dzięki czemu ostrze ze stali 425 **długo zachowuje ostrość** i płynność cięcia, **jest odporne na zużycie i korozję**. Za komfortowe i bezpieczne operowanie nożem odpowiada ergonomiczna rękojeść z polimeru, która zapewnia pewny i stabilny chwyt. Odpowiednio dobrana wielkość chwytu oraz wyraźny jelec pozwalają na wygodne trzymanie noża całą dłonią, oraz chronią palce przed ześlizgnięciem się na ostrze.

Do wygodnego przenoszenia zestawu służy solidny pokrowiec z tworzywa sztucznego. Etui ma rozkładaną konstrukcję, dlatego po otwarciu etui uzyskujemy wygodny dostęp do wszystkich elementów zestawu. Noże i ostrzałka mają **atest do kontaktu z żywnością**, zgodny z normami EU.

Noże można myć w zmywarce do naczyń.

W zestawie:

Nóż Mikov 310-NH-12 to mały, poręczny nóż do trybowania, który doskonale sprawdzi się do porcjowania i krojenia tłustego mięsa w plastry, wycinania ścięgien i kości, a także krojenia warzyw oraz ziół.

Nóż Mikov 307-NH-15 to średni nóż do trybowania, który doskonale sprawdzi się do porcjowania i krojenia tłustego mięsa w plastry, wycinania ścięgien i kości, a także krojenia warzyw oraz ziół.

Nóż Mikov 317-NH-18 to duży nóż do trybowania, który doskonale sprawdzi się do porcjowania i krojenia tłustego mięsa w plastry, wycinania ścięgien i kości, a także krojenia warzyw oraz ziół.

Nóż Mikov 315-NH-20 to duży nóż trybowania, który w gospodarstwie domowym świetnie sprawdzi się do krojenia i porcjowania mięsa, odcinania tłustych przerostów oraz oddzielania skóry od słoniny.

Ostrzałka Mikov 896-OCR-25 to ostrzałka prętowa, za pomocą której, w szybki i prosty sposób podostrzemy noże przed trybowaniem. Stalowy pręt ostrzacy o długości 25 cm pozwala na ostrzenie noży kuchennych i rzeźniczych o różnej wielkości. Ostrzałka ma wygodną profilowaną rączkę, pierścień ochronny oraz stalowe kółko pozwalające na zawieszenie osetki na haczyku.