

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-do-trybowania-victorinox-fibrox-5660315-p-9594.html>

Nóż do trybowania Victorinox Fibrox 5.6603.15



Cena	85,00 zł
Numer katalogowy	253-091
Kod producenta	5.6603.15
Kod EAN	7611160503817
Typ noża	stała klinga - hidden tang
Producent	Victorinox, Szwajcaria
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - do filetowania, kuchenne - do mięsa
Marka	Victorinox
Materiał rękojeści	tworzywo sztuczne
Odporność na stępienie	niska
Odporność na korozję	wysoka

Opis produktu

Victorinox 5.6603.15 Fibrox to **profesjonalny nóż kuchenny** do filetowania, precyzyjnego cięcia, oraz **trybowania mięsa**.

Victorinox Fibrox – profesjonalny nóż do trybowania

Niezależnie od tego, czy jesteś szefem kuchni, rzeźnikiem czy miłośnikiem domowego gotowania wybierając nóż z serii Victorinox Fibrox, otrzymujesz gwarancję jakości i wydajności dostępna dotąd wyłącznie w profesjonalnych nożach kuchennych.

Nóż ma sztywną klingę o długości 150 mm, o wąskim lekko zakrzywionym profilu, dzięki któremu oddzielanie mięsa od kości staje się prostym i szybkim zadaniem. W odróżnieniu od zwykłego noża kuchennego **trybownik** doskonale radzi sobie z cięciem mięsa, nie szarpiąc przy tym jego włókien. **Nóż do trybowania** może być wykorzystywany do codziennej obróbki mięsa, sprawiania ryb oraz krojenia wędlin. Głównie wykonano **ze szwajcarskiej stali nierdzewnej**, która zapewnia wspaniałe właściwości tnące, jest odporna na złamanie i wykruszenia oraz łatwo się ostrzy nawet za pomocą klasycznej stalki.

Ergonomiczność i higiena

Elementem odpowiedzialnym za komfort użytkowania noża jest **rękojeść o antypoślizgowej fakturze**. Zastosowany elastomer **Fibrox** ma szorstkie wykończenie, co w połączeniu z profilowanym kształtem rękojeści zapobiega wyslizgiwaniu się noża z dłoni. Jest to szczególnie ważne dla bezpieczeństwa podczas codziennej pracy z ostrym narzędziem. Dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej i tworzywa TPE nóż można **bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń**.

Cechy noża do trybowania Victorinox Fibrox

- Wygodny, lekki i praktyczny nóż do trybowania;
- wąska i lekko zakrzywiona głownia z łatwością potnie mięso i oddzieli je od kości;
- wykonany z wytrzymałej i łatwej w czyszczeniu stali nierdzewnej;
- wygodny chwyt z tworzywa sztucznego.