

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-universalny-mikov-ruby-403-nd-13-p-10920.html>

Nóż uniwersalny Mikov Ruby 403-ND-13



Cena	219,00 zł
Numer katalogowy	653-020
Kod producenta	403-ND-13
Kod EAN	8590710009155
Twardość stali [HRC]	55
Materiał rękojeści	drewno
Typ szlif	pełny płaski
Odporność na stępienie	niska
Odporność na korozję	średnia
Typ noża	stała klinga - hidden tang
Producent	Mikov, Czechy
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - uniwersalne
Marka	Mikov

Opis produktu

Mikov Ruby 403-ND-13 to **uniwersalny nóż kuchenny** do krojenia warzyw i owoców, luzowania mięsa oraz innych prac do których nóż szefa kuchni będzie za duży lub niewygodny.

Nóż uniwersalny Mikov - w sklepie z nożami Kolba

Mikov Ruby 403-ND-13 to mały, poręczny **nóż do krojenia warzyw owoców i ziół**, który doskonale sprawdzi się do porcjowania i krojenia tłustego mięsa w plastry, oddzielania mięsa od kości oraz innych prac wymagających poręcznego narzędzia.

Smukłą klingę o długości 127 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 403-ND-13:

- uniwersalny nóż kuchenny **do warzyw, owoców i 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