

Link do produktu: <https://hrcblades.com/ostre-glaskie-120-mm-hrc-do-noza-kebab-tandir-p-24.html>



OSTRZE GŁADKIE 120 mm HRC DO NOŻA KEBAB TANDIR

Cena	69,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

OSTRZE GŁADKIE (ZAMIENNIK) 120 mm HRC NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI DO NOŻA KEBAB TANDIR 120

Połączenie jakości Szwedzkich Sali SSAB, Laserowego ostrzenia oraz Procesu Hartowania Indukcyjnego pozwalana uzyskanie najlepszych parametrów wytrzymałościowych naszych ostrzy: Proszę uważać przy wyjmowaniu - ostrze bardzo ostre!

Parametry techniczne:

- Wymiary: 120mm x 1,6mm otwór 10mm / ostrze gładkie
- Gatunek Stali X3CrTi17 z zawartością Tytanu
- Ostrzenie laserowe
- Płaskość w granicach 0,1mm
- Twardość 58-60 HRC / Indukcyjne hartowanie Stali
- Certyfikacja ISO9001: 2008, TÜV, SGS
- Dopuszczenie do kontaktu z żywnością
- Ostrze pasuje do modeli TANDIR: TANDIR 120

Każde ostrze pakowane w bezpieczne do użycia karton klipsowy + folia

Wszelkie znaki towarowe oraz nazwy stanowią własność prawowitych właścicieli. Zostały użyte w opisach wyłącznie w celach informacyjnych.