

SCHERE KAI N5100 SOFT SCHWARZ INOX 100 mm



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Serie N5000 von Kai ist für den professionellen Einsatz entwickelt.

Die Schere verfügt über eine satinierte Oberfläche und eine Spannungsverstellung für ein einfaches Einstellen.

KLINGEN

Die Klingen bestehen aus rostfreiem AUS6A-Stahl mit einer Härte von 56HRC, der eine außergewöhnliche Schnitthaltigkeit und überlegene Schneidleistung gewährleistet.

GRIFF

Ergonomisch geformt und für eine optimale Balance beim Schneiden entwickelt.

Sehr bequem dank des Weichgummigriffs.