



**JAROMIL Jarosław Milewski**

05-807 Podkowa Leśna, ul. Parkowa 17  
NIP: 534-144-64-49  
REGON: 142781958  
Tel. +48 22 758 96 69  
Kom. +48 696 072 918  
e-mail: info@jaromil.pl

Dane aktualne na dzień: 22-10-2021 22:17

Link do produktu: <https://www.xn--noe24-jib.pl/noz-polkars-sandvik-selection-nr-16-ks-dlugosc-ostrza-150-mm-p-502.html>

# Nóż Polkars Sandvik Selection Nr 16 KS Długość ostrza: 150 mm



Cena brutto	<b>43,05 zł</b>
Cena netto	<b>35,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>16 KS</b>

## Opis produktu

Składając zamówienie, proszę o zaznaczenie koloru rękojeści noży.



Nóż Polkars Sandvik Selection Nr 16 KS Długość ostrza: 150 mm



Zdjęcie przedstawia nóż z rękojeścią czarną.  
Podana cena za 1 szt.  
Minimalna ilość zakupu 15 szt.  
Składając zamówienie na większą ilość,  
proszę wpisać wielokrotność 15 szt. np. 30,45,60 itd.  
Noże pakowanie po 15 szt.

Cena za sztukę 35,00 zł (netto).  
Cena za sztukę 43,05 zł (brutto).

Parametry techniczne:

- Długość ostrza: 150 mm.
- Kolor rękojeści - czarny.
- Rękojeść wykonana z antypoślizgowego tworzywa.
- Twardość ostrza 55-57 HRc.
- Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości gatunku stali - Sandvik 12C27Mod, ulepszone cieplnie i szlifowane.
- Sandvik to szwedzka huta, która jest światowym liderem w produkcji specjalistycznych stali stopowych.
- Noże wykonane z gatunku 12C27Mod dzięki idealnie drobnej oraz jednorodnej mikrostrukturze
- charakteryzują się przede wszystkim:
- wyjątkową trwałością ostrza.
- wyjątkową odpornością na korozję.
- Nóż posiada atest Państwowego Zakładu Higieny.



## JAROMIL Jarosław Milewski

05-807 Podkowa Leśna, ul. Parkowa 17  
NIP: 534-144-64-49  
REGON: 142781958  
Tel. +48 22 758 96 69  
Kom. +48 696 072 918  
e-mail: info@jaromil.pl

Rękojeści dostępne są kolorach:



- biały



- żółty



- pomarańczowy



- czerwony



- zielony



- niebieski



- czarny

Krótki opis:

Noże mają szerokie zastosowanie w wielu gałęziach przemysłu, szczególnie w przemyśle mięsnym. Ostrza noży posiadają optymalną twardość 55-57 HRc. Rękojeści noży wykonane są z antypoślizgowego tworzywa w kilku rodzajach i kolorach. Rękojeści dostępne są w odmianach A, B, C, D, E. Dostępne kolory rękojeści: biały, żółty, pomarańczowy, czerwony, zielony, niebieski, czarny. Na wszystkich wzorach ostrzy istnieje możliwość wykonania własnego logo.

O firmie:



Firma POLKARS s. c. jest producentem noży rzeźniczych, kuchennych, noży do maszyn masarskich, a także innego sprzętu wykorzystywanego w przemyśle mięsnym.

Działa na polskim rynku od 1985 roku.

Firma posiada system zarządzania jakością zgodny z normą ISO 9001:2000.

Produkowane produkty posiadają atest Państwowego Zakładu Higieny.

Noże produkowane przez firmę POLKARS s. c. znajdują szerokie zastosowanie w przemyśle mięsnym, rybnym, spożywczym, gastronomicznym.

Materiały informacyjne:

[Cennik do pobrania - w pdf. Cennik Noży Polkars Sandvik Selection pdf](#) 

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Kolor rękojeści:** ( czarna ) , ( żółta ) , ( pomarańczowa ) , ( czerwona ) , ( zielona ) , ( niebieska ) , ( biała )