



**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: 22-09-2021 04:43

Link do produktu: <https://www.jaromil24.pl/noz-polkars-nr-36-400-dlugosc-ostrza-400-mm-p-106.html>

## Nóż Polkars Nr 36-400 Długość ostrza: 400 mm



Nr 36 Długość ostrza: 300 mm, 400 mm

Cena brutto	<b>61,50 zł</b>
Cena netto	<b>50,00 zł</b>
Dostępność	<b>Na zamówienie od 2 do 7 dni</b>
Czas wysyłki	<b>5 dni</b>
Numer katalogowy	<b>36-400</b>

### Opis produktu

Składając zamówienie, proszę o zaznaczenie koloru rękojeści noża.



Nóż Polkars Nr 36-400 Długość ostrza: 400 mm



**Nr 36** Długość ostrza: 300 mm, 400 mm

Zdjęcie przedstawia nóż z rękojeścią czarną.  
Podana cena za 1 szt.  
Noże pakowanie po 1 szt.

Parametry techniczne:

- Długość ostrza: 400 mm.
- Kolor rękojeści - czarny.
- Rękojeść wykonana z antypoślizgowego tworzywa.
- Twardość ostrza 55-57 HRC.
- Ostrze wykonane jest z wysokowęglowej stali nierdzewnej, ulepszone cieplnie i szlifowane.
- Nóż posiada atest Państwowego Zakładu Higieny.

Rękojeści dostępne są kolorach:



- biały



- żółty



- pomarańczowy



## 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



- 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 drewna, a także 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.pdf](#) 

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

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