

TOM-GAST**Nóż do trybowania 15 cm - szlif kulowy
- Primeline (T-2100-15)****PROMOCJA**

Kategoria:	Noże kuchenne
Producent:	Tom-Gast
Kod producenta:	T-2100-15
Kod sklepu:	T-2100-15

Dostępny w magazynie zewnętrznym

Gwarancja: 24 mies.

93,87 zł~~104,30 zł~~

cena netto: 76,32 zł

Oszczędzasz: 10,43 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 91,78 zł

*Promocja obowiązuje 29.09.2026 00:00 - 31.10.2026 23:59 lub do wyczerpania
zapasów***OPIS PRODUKTU**

- Nóż do trybowania – szlif kulowy przyda się w kuchni każdego miłośnika dań z drobiu, wołowiny czy też wieprzowiny. Przy jego pomocy bezproblemowo oddzielimy mięso od kości bez jakichkolwiek uszkodzeń.
- stal chromowo-molibdenowa
- stal walcowana
- zakrzywione i wąskie ostrze
- rękojeść antypoślizgowa
- ryflowany
- odporny na rdzę
- można myć w zmywarce, zalecane jest jednak czyszczenie ręczne w celu ochrony krawędzi tnącej

O MARCE TOM-GAST

Tomgast to dystrybutor generalny światowych marek HORECA. **Wypożyczenie restauracji**, jakie proponuje firma Tomgast to w pełni profesjonalne rozwiązania, które są dedykowane do biznesu gastronomicznego. **Sprzęt do kuchni gastronomicznej** Tomgast sprawdza się w każdej kuchni, także w przypadku lokali, w których stosuje się naczynia bez przerwy. Dzięki specjalnej konstrukcji oraz powłokom z odpornych na uszkodzenia materiałów sprzęt do kuchni gastronomicznej opisywanej firmy zapewnia bardzo dużą wytrzymałość oraz trwałość, nawet w przypadku użytkowania ich w bardzo dużym zakresie.

Wypożyczenie do gastronomii Tomgast - wysoka jakość

Produkty firmy Tomgast to między innymi rewelacyjne naczynia takie jak garnki, noże, pojemniki na żywność, czy też naczynia żaroodporne. W ofercie firmy można znaleźć także pakowarki próżniowe komorowe, które są wyposażone w pompy olejowe oraz różnego rodzaju sprzęt gastronomiczny spełniający najwyższe kryteria jakościowe. Są to produkty odpowiednie zarówno dla profesjonalistów, jak i osób, które chcą gotować we własnym domu. Dzięki elementom **wypożyczenia restauracji** Tomgast można przygotowywać potrawy w łatwy i prosty sposób oraz bez narażania produktów roślinnych na przypalenie.

Sprzęt do restauracji Tomgast - klasyk w każdej kuchni

Naczynia Tomgast są wytworzone w oparciu o najbardziej nowoczesne technologie, dzięki czemu są innowacyjne i funkcjonalne. Garnki, czy też patelnie Tomgast posiadają specjalną powłokę, która zapewnia ochronę przed przywieraniem. Co więcej, wspomniane garnki są stworzone z materiałów wysokiej jakości, w tym ze stali nierdzewnej, która zapewnia niezawodność w każdej wegańskiej restauracji, hotelu, czy też na stołówce. Należy wspomnieć także o pokrywkach, które są zrobione ze specjalnego hartowanego szkła, które zapewnia wysoką ognioodporność. Dzięki temu naczynia firmy Tomgast są odporne na temperaturę. Należy dodać, iż produkty Tomgast posiadają również wszelkie certyfikaty jakości oraz spełniają wszelkie normy, także polskiego sanepidu.

PARAMETRY

Rodzaj materiału	Stal chromowo-molibdenowa
Rodzaj	Nóż do trybowania / filetowania
Zalecenia	do zmywarki
Długość	15.00 cm
Waga	0.27 kg

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT
TOMGAST Sp. z o.o. ul. Beskidzka 123/125, 91-610 Łódź tomgast@tomgast.pl

IMPORTER

TOMGAST Sp. z o.o.

ul. Beskidzka 123/125, 91-610 Łódź

tomgast@tomgast.pl

<https://www.helios-szklo.pl/oferta/tom-gast-noz-do-trybowania-15-cm-szlif-kulowy-primeline-t-2100-15>