

Link do produktu: <https://www.marax.eu/haki-wkrecane-1kpl-5-szt-borniak-stal-nierdzewna-inox-p-1036.html>



Haki wkęcane 1kpl = 5 szt. Borniak, stal nierdzewna INOX

Cena brutto	20,00 zł
Cena netto	16,26 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	HW-02
Kod producenta	HW-02
PKWiU	5902114270100
Producent	Borniak

Opis produktu

Haki wkęcane 1kpl = 5 szt. Borniak, stal nierdzewna INOX



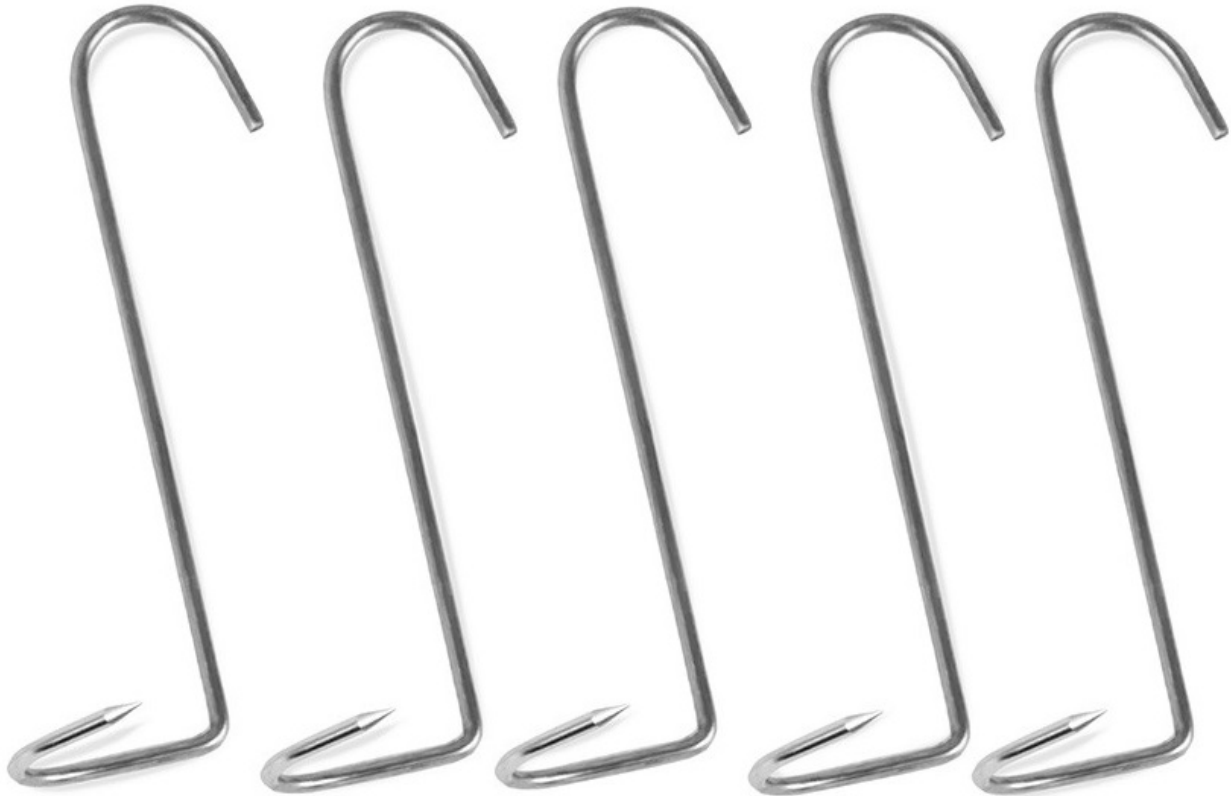
Oryginalne haki ze stali nierdzewnej firmy **Borniak**.

Haki wkręcane są stosowane głównie przez koneserów **do wędzonych ryb**. Dzięki wkręcanemu ostrzu masz pewność że ryba zostanie tam, gdzie zaplanowałeś. Przy wieszaniu ryby należy wkręcić ostrze dookoła kręgosłupa co powoduje że ryba nie spadnie nam na palenisko.

Haki wkręcane wykonane są ze stali kwasoodpornej o średnicy **3mm**.

PARAMETRY HAKÓW NIERDZEWNYCH WKRĘCANYCH

- Średnica pręta 3mm
- Wykonany ze stali kwasoodpornej
- Wysokość 12 cm
- Specjalna konstrukcja
- komplet 5 sztuk



PRODUCENT

Borniak 3 jest polskim producentem wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych. Elektryczne wędzarnie z podajnikiem wiórek drzew i z generatorem dymu jest przełomem w obróbce żywności a łatwość i prostota wędzenia powoduje, że każdy może przygotować zdrową żywność we własnym zakresie. Za **Borniakiem** stoi doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów w Polsce i na całym świecie. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych na świecie. To wszystko sprawia, że stale powiększa się grono Klientów **Borniak** – znajdziemy pośród nich zapalonych wędkarzy i myśliwych, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku **Slow Food** i miłośników amerykańskiego **barbecue**; słowem – wszystkich, którzy cenią zdrowe jedzenie i domowe sposoby jego wytwarzania. Dzięki **Borniakowi** łatwiej nam wszystkim wrócić do tradycyjnych i zdrowych metod wytwarzania wyrobów żywnościowych.