



F. DICK Premier Plus Zestaw Noży 2-częściowy (Nóż Szefa Kuchni 21 cm, Nóż Biurowy 12 cm, Stal X50CrMoV15, Nierdzewny, 56° HRC) 81096000

Indeks: 771299 Producent: F. DICK Kod producenta: 81096000

Cena: **449.38 zł**

Opis

F. DICK Premier Plus 2-częściowy zestaw noży (nóż szefa kuchni 21 cm, nóż biurowy 12 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 81096000

Producent: F. DICK

F. DICK Premier Plus to doskonały zestaw noży, który nie może zabraknąć w żadnej kuchni. Posiada nóż szefa kuchni o długości 21 cm oraz nóż biurowy o długości 12 cm. Ostrza wykonane ze stali X50CrMoV15 gwarantują gładkie i czyste cięcie bez rozwarstwiania. Uchwyt z polioksymetylenu (POM) zapewnia stabilność i ekstremalną twardość. Idealny kompromis między długą trwałością a łatwością ostrzenia, zadowoli nawet najbardziej wymagających użytkowników.

Ostrza noży Premier Plus wykonane są ze specjalnego stopu, który łączy trzy kluczowe składniki: chrom, molibden i węgiel. To połączenie gwarantuje odporność na zużycie, korozję oraz wytrzymałość. Zestaw jest wyposażony w noże absolutnie wszechstronne do przygotowywania różnorodnych dań.

Premier Plus Zestaw Noży to doskonałe narzędzie dla pasjonatów kuchni, którzy cenią jakość, trwałość i precyzję. Odkryj prawdziwą przyjemność gotowania z tym profesjonalnym zestawem noży marki F. DICK.

- Nóż kucharski i nóż biurowy są absolutnie wszechstronnym przyrządem do przygotowywania posiłków i nie może go zabraknąć w żadnej kuchni
- Gładkie ostrze zapewnia gładkie, czyste cięcie bez rozwarstwiania. Noże o gładkiej powierzchni są używane do cięcia twardych i miękkich produktów
- Ostrze jest wykonane ze stopu X 50 Cr Mo V15. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibdenu (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość)
- Uchwyt z polioksymetylenu (POM) zapewnia wysoką stabilność roboczą oraz ekstremalną twardość przy porównywalnej niskiej wrażliwości temperatury do ok. 110°C. Posiada również dobrą odporność chemiczną
- 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis pomiędzy długą posługą i możliwością łatwego ostrzenia. Kto często używa swoich noży, będzie bardzo zadowolony z tej równowagi

• **Liczba części:** 1

• **Nazwa modelu:** 81096000

• **punkt znaku wypunktowania:** Nóż kucharski i nóż biurowy są absolutnie wszechstronnym przyrządem do przygotowywania posiłków i nie może go zabraknąć w żadnej kuchni, Gładkie ostrze zapewnia gładkie, czyste cięcie

bez rozwarstwiania. Noże o gładkiej powierzchni są używane do cięcia twardych i miękkich produktów, Ostrze jest wykonane ze stopu X 50 Cr Mo V15. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibdenu (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość), Uchwyt z polioksymetylenu (POM) zapewnia wysoką stabilność roboczą oraz ekstremalną twardość przy porównywalnej niskiej wrażliwości temperatury do ok. 110°C. Posiada również dobrą odporność chemiczną, 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis pomiędzy długą poślizg i możliwością łatwego ostrzenia. Kto często używa swoich noży, będzie bardzo zadowolony z tej równowagi

- **marka:** F. DICK
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1 kilograms
- **ogólne słowo kluczowe:** przemysł, nauka, żywność, serwis, komercyjne wyposażenie kuchenne, akcesoria
- **rozmiar:** 2-teilig
- **numer części:** 81096000
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.495 kilograms
- **producent:** F. DICK
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009215162837
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853014031, 20658154031, 20853744031
- **numer modelu:** 81096000
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Premier Plus 2-częściowy zestaw noży (nóż szefa kuchni 21 cm, nóż biurowy 12 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 81096000
- **data premiery:** 2019-06-24T00:00:01Z
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-01T04:43:48.503Z
- **materiał:** nylon

Parametry

Licznba części	2
Waga zestawu	1 kg
Kolor	czarny
Materiał	Stal nierdzewna X50CrMoV15
Twardość ostrza	56° HRC
Producent	F. DICK