



Nóż szefa kuchni Chroma 301, stal nierdzewna, srebrny

Indeks: **758973** Producent: **Chroma Design by F.A. Porsche** Kod producenta: **P09 HM**

Cena: **338.62 zł**

Opis

Chroma, stal nierdzewna, srebrny

Producent: Chroma Design by F.A. Porsche

- Wysokiej jakości nóż ze stali nierdzewnej jednostronnie młotkowany: profesjonalny nóż z ostrzem 7,7 cm z wysokiej jakości stali Pure 301.
- Szlachetne wzornictwo firmy F.A. Porsche: Noże z serii CHROMA TYPE 301 urzekają nie tylko swoim wyjątkowym wzornictwem. Koralek na dolnym końcu uchwytu działa jako stoper sensoryczny. Estetyka ma jedną funkcję.
- Ergonomiczny uchwyt: uchwyt został zaprojektowany do odciążenia nadgarstka i do pracy bez zmęczenia.
- Optymalny do cięcia przedmiotów: mały, poręczny nóż uniwersalny o następujących wymiarach: długość ostrza: 7,7 cm; długość całkowita: 18,6 cm; waga: 98 g.
- Wyjątkowo ostre: ze względu na japońskie ostrze w kształcie litery V, noże z tej serii są wyjątkowo ostre, wytrzymałe i łatwe do ostrzenia.
- **waga przedmiotu:** 0.25 pounds
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Wysokiej jakości nóż ze stali nierdzewnej jednostronnie młotkowany: profesjonalny nóż z ostrzem 7,7 cm z wysokiej jakości stali Pure 301., Szlachetne wzornictwo firmy F.A. Porsche: Noże z serii CHROMA TYPE 301 urzekają nie tylko swoim wyjątkowym wzornictwem. Koralek na dolnym końcu uchwytu działa jako stoper sensoryczny. Estetyka ma jedną funkcję., Ergonomiczny uchwyt: uchwyt został zaprojektowany do odciążenia nadgarstka i do pracy bez zmęczenia., Optymalny do cięcia przedmiotów: mały, poręczny nóż uniwersalny o następujących wymiarach: długość ostrza: 7,7 cm; długość całkowita: 18,6 cm; waga: 98 g., Wyjątkowo ostre: ze względu na japońskie ostrze w kształcie litery V, noże z tej serii są wyjątkowo ostre, wytrzymałe i łatwe do ostrzenia.
- **Opis produktu:** Nóż leży niezwykle wygodnie i bezpiecznie w dłoni. W oparciu o starożytnych technikach, firma CHROMA wprowadziła na rynek serię najpopularniejszych noży typu 301 z klasycznym, ręcznie nanoszonym młotkiem. Oprócz wyjątkowego wyglądu noży odczuwalne działanie zapobiegające przywieraniu jest dużą zaletą technologii młotkowania. Szczególnie w porównaniu do tradycyjnych noży technika ta jest bardzo skuteczna. Dzięki uderzeniu młotka między nożem a ciętym przedmiotem pozostaje miejsce na małą poduszkę powietrzną. Dzięki temu krojone produkty mogą łatwiej odpaść z ostrza. Noże "Porsche Messer" są popularne nie tylko w kuchni z gwiazdkami: CHROMA typ 301 – Design by F.A. Porsche
- **marka:** Chroma
- **ogólne słowo kluczowe:** 4260889860461 Solingen nóż do obierania, japoński, nierdzewny, wysokiej jakości ostry, nóż uniwersalny, ze stali nierdzewnej, nóż kuchenny, srebrny, mały nóż szefa kuchni, obieranie ziemniaków, stal nierdzewna, wyjątkowo ostry,
- **numer części:** P09 HM
- **kolor:** srebro
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.3527360189772 pounds
- **producent:** Chroma Design by F.A. Porsche
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4260889860461, 4260089860469, 04260089860469

- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** P09HM
- **nazwa przedmiotu:** Chroma, stal nierdzewna, srebrny
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-11-14T08:33:48.845Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Materiał	stal nierdzewna
Waga	98 g
Długość ostrza	7,7 cm
Długość całkowita	18,6 cm
Producent	Chroma Design by F.A. Porsche