



Nóż szefowski do steków 12 cm z serii 1905 - czarny uchwyt

Indeks: **829029** Producent: **F. DICK** Kod producenta: **81902122**

Cena: **212.77 zł**

Opis

Gruby nóż do steków z gładkim ostrzem 12 cm seria 1905 czarny uchwyt

Producent: F. DICK

Innowacyjny nóż do krojenia steków, mięsa i filetów, który zapewnia doskonałe rezultaty dzięki ekstremalnej ostrości i precyzyjnemu wykonaniu. Seria 1905 łączy tradycję z nowoczesnością, tworząc niezwykłą harmonię. Wyważona twardość 56° HRC gwarantuje trwałość cięcia i łatwe ostrzenie. Doskonały wybór dla kucharzy ceniących jakość i profesjonalizm.

Nóż o długości 22,6 cm z 12-centymetrowym ostrzem wykonanym ze stali X50CrMoV15. Ergonomiczny uchwyt z tworzywa sztucznego zapewnia wygodne i pewne trzymanie. Ten solidny nóż jest niezastąpiony w kuchni, gwarantując precyzyjne i efektywne krojenie.

Dzięki znakomitej jakości wykonania i wyjątkowemu designowi, ten nóż to niezbędne narzędzie dla pasjonatów gotowania. Odkryj perfekcyjne cięcie i wygodę użytkowania w jednym produkcie. Seria 1905 to połączenie elegancji, funkcjonalności i doskonałej ostrości.

- Pokrój steki, mięso i filety za pomocą jednego cięcia – czyste i apetyczne
- Seria 1905 łączy umiejętnie tradycję i nowoczesność dzięki nowej edycji historycznego designu
- Ostrze o długości 12 cm jest wykonane ze stali X50CrMoV15 i zaprojektowane z myślą o ekstremalnej ostrości, uchwyt jest wykonany z tworzywa sztucznego
- Wyważona twardość 56° HRC to idealny kompromis dla doskonałej trwałości cięcia i łatwego ostrzenia
- **waga przedmiotu:** 160 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Pokrój steki, mięso i filety za pomocą jednego cięcia – czyste i apetyczne, Seria 1905 łączy umiejętnie tradycję i nowoczesność dzięki nowej edycji historycznego designu, Ostrze o długości 12 cm jest wykonane ze stali X50CrMoV15 i zaprojektowane z myślą o ekstremalnej ostrości, uchwyt jest wykonany z tworzywa sztucznego, Wyważona twardość 56° HRC to idealny kompromis dla doskonałej trwałości cięcia i łatwego ostrzenia
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **Opis produktu:** Długość: 22,6 cm Szerokość: 1,4 mm Wysokość: 2,1 cm Długość ostrza: 12 cm Długość ostrza: 4 1/2" (cale) Materiał ostrza: stal chromowa High-End. Twardość ostrza: 56° HRC Stal ostrza: X50CrMoV15 Rodzaj ostrza: kute Kolor uchwytu: czarny Materiał uchwytu: POM – polioksymetylen Seria produktów: 1905
- **marka:** F. DICK
- **rozmiar:** 22.6 cm
- **numer części:** 81902122

- **kolor:** szary
- **nazwa typu elementu:** F. DICK nóż do steków 1905 (długość ostrza 12 cm, sztucze do steków, nóż uniwersalny, nóż do mięsa, nóż do grilla, twardość 56°) 81902122
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.16 kilograms
- **producent:** F. DICK
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009215186949
- **zalecane węzły przeglądania:** 20854002031
- **numer modelu:** 81902122
- **nazwa przedmiotu:** Gruby nóż do steków z gładkim ostrzem 12 cm seria 1905 czarny uchwyt
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-22T10:08:40.480Z
- **materiał:** Stal stopowa

Parametry

Długość noża	22,6 cm
Długość ostrza	12 cm
Twardość ostrza	56° HRC
Materiał ostrza	stal chromowa X50CrMoV15
Kolor uchwytu	czarny
Waga przedmiotu	160 g

Zdjęcia

