



WÜSTHOF Classic Ikon Nóż do Warzyw, 7 cm

Indeks: 742837 Producent: Wüsthof Kod producenta: 1040332207

Cena: **386.40 zł**

Opis

WÜSTHOF Classic Ikon nóż turniejowy, 7 cm

Producent: Wüsthof

- Jako elegancki, profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycają nawet najbardziej wymagających perfekcjonistów. Dzięki temu również ten uniwersalny nóż do obierania jest bezkompromisowo dobrym nożem kuchennym o ponadczasowym wzornictwie
- Poręczny, mały nóż ze spiczastym ostrzem w kształcie szabli (7 cm) – do obierania, rzeźbienia, czyszczenia i krojenia owoców i warzyw. Nóż do owoców lub warzyw dopasowuje się do każdego zaokrąglenia – cenne witaminy pozostają pod skórą
- Trwałe ostrze noża szefa kuchni profesjonalnego noża ręcznego otrzymuje ostateczny odciąg polerski, a więc jego ekstremalną ostrość. Dwustronne obciążenie uchwytu (podwójny trzpień) zapewnia zaskakująco precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkich technik cięcia
- Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części ten bardzo ostry nóż tnący wyjątkowo bezpiecznie leży w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane nitami ze stali nierdzewnej i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni
- Idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyca każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzom jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji kucharzy. Nóż premium – wyprodukowany w Niemczech, kuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 110 grams
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Classik Ikon
- **punkt znaku wypunktowania:** Jako elegancki, profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycają nawet najbardziej wymagających perfekcjonistów. Dzięki temu również ten uniwersalny nóż do obierania jest bezkompromisowo dobrym nożem kuchennym o ponadczasowym wzornictwie, Poręczny, mały nóż ze spiczastym ostrzem w kształcie szabli (7 cm) – do obierania, rzeźbienia, czyszczenia i krojenia owoców i warzyw. Nóż do owoców lub warzyw dopasowuje się do każdego zaokrąglenia – cenne witaminy pozostają pod skórą, Trwałe ostrze noża szefa kuchni profesjonalnego noża ręcznego otrzymuje ostateczny odciąg polerski, a więc jego ekstremalną ostrość. Dwustronne obciążenie uchwytu (podwójny trzpień) zapewnia zaskakująco precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkich technik cięcia, Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części ten bardzo ostry nóż tnący wyjątkowo bezpiecznie leży w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane nitami ze stali nierdzewnej i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni, Idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyca każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzom jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji kucharzy. Nóż premium – wyprodukowany w Niemczech, kuty w Solingen
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.11 kilograms
- **poziom opakowania:** unit

- **rozmiar:** 7 cm
- **numer części:** 1040332207
- **styl:** nóż do warzyw
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż turniejowy, Classic Ikon (1040332207), długość ostrza 7 cm, kute, stal nierdzewna ze stali nierdzewnej, bardzo ostry nóż do obierania Solingen
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.11 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293100562
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853222031, 20853736031
- **numer modelu:** 1040332207
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Classic Ikon nóż turniejowy, 7 cm
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-05-09T08:42:26.273Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	7 cm
Materiał	Stal nierdzewna
Waga	110 g
Ergonomiczny uchwyt	Tak

Zdjęcia

