Wüsthof Classic Nóż do Filetowania 18 cm - Elastyczne Ostrze

Indeks: **751653** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040103718**

Cena: **411.04 zł**

Opis

Wüsthof Nóż do filetowania, Classic (1040103718), długość ostrza 18 cm, kuty, stal nierdzewna, ostry nóż szefa kuchni z elastycznym ostrzem

Producent: Wüsthof

Niezwykle ostry nóż do filetowania marki Wüsthof Classic o długości 18 cm. Idealny do cienkich cięć mięsa i warzyw, bez ryzyka zranienia włókien. Wyjątkowo ostre ostrze wykonane z giętkiej stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell. Komfortowy uchwyt z antypoślizgowym materiałem zapewnia bezpieczne i precyzyjne cięcie.

Nóż kuchenny Wüsthof z elastycznym ostrzem, idealnie wyważony i stabilny. Doskonały do codziennego użytku w kuchni. Produkowany w Niemczech, kuty w Solingen, z dbałością o tradycję i jakość. Ten nóż to niezbędny sprzęt dla każdego szefa kuchni i pasjonata gotowania.

Przekonaj się sam, jak łatwo i precyzyjnie możesz przygotować potrawy z pomocą tego profesjonalnego noża do filetowania od Wüsthof. Niezawodny, wyjątkowo ostry i trwały, nóż który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom kulinarnym.

- Seria noży Wüsthof Classic przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Jest łatwa w pielęgnacji i oferuje duży wybór narzędzi dla każdego fana żywności – np. ten elastyczny nóż specjalny do mięsa i warzyw
- Dzięki elastycznemu ostrzu (18 cm) wąski nóż do filetowania idealnie nadaje się do cienkich cięć i filetowania każdego rodzaju mięsa – bez ryzyka zranienia włókien. Wąski nóż kuchenny bez trudu kroi warzywa lub zioła
- Bardzo ostre ostrze jest wykute z jednego kawałka giętkiej stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i jest szlifowane laserowo metodą ostrzenia przed rozpoczęciem ręcznej obróbki polerskiej – a tym samym ich długotrwała ostrość
- Dobry nóż kuchenny z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one potrójnie nitowane nitami ze stali nierdzewnej, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i wspiera bezpieczne cięcie bez zmęczenia
- Ten całkowicie stabilny wysokiej jakości nóż firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspomaga bezpieczną pracę i dzięki temu idealnie nadaje się do codziennych prac w kuchni. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Wyprodukowano w Niemczech – kuty w Solingen

- **język**: german
- **Liczba części**: 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych**: Nein
- **Nazwa modelu**: Classic

- **punkt znaku wypunktowania**: Seria noży Wüsthof Classic przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Jest łatwa w pielęgnacji i oferuje duży wybór narzędzi dla każdego fana żywności – np. ten elastyczny nóż specjalny do mięsa i warzyw, Dzięki elastycznemu ostrzu (18 cm) wąski nóż do filetowania idealnie nadaje się do cienkich cięć i filetowania każdego rodzaju mięsa – bez ryzyka zranienia włókien. Wąski nóż kuchenny bez trudu kroi warzywa lub zioła, Bardzo ostre ostrze jest wykute z jednego kawałka giętkiej stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i jest szlifowane laserowo metodą ostrzenia przed rozpoczęciem ręcznej obróbki polerskiej – a tym samym ich długotrwała ostrość, Dobry nóż kuchenny z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one potrójnie nitowane nitami ze stali nierdzewnej, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i wspiera bezpieczne cięcie bez zmęczenia, Ten całkowicie stabilny wysokiej jakości nóż firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspomaga bezpieczną pracę i dzięki temu idealnie nadaje się do codziennych prac w kuchni. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Wyprodukowano w Niemczech – kuty w Solingen
- **marka**: WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe**: Nóż kucharski, niemiecki nóż, Made in Solingen, najlepszy nóż, Wuesthof, Wüsthof, ostry nóż,
- **wyświetlana waga przedmiotu**: 0.17 kilograms
- **numer części**: 1040103718
- **waga opakowania przedmiotu**: 0.18 kilograms
- **producent**: Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu**: 4002293105369
- **zalecane węzły przeglądania**: 20658154031, 20853742031
- **numer modelu**: 1040103718
- **rok modelowy**: 2020
- **nazwa przedmiotu**: Wüsthof Nóż do filetowania, Classic (1040103718), długość ostrza 18 cm, kuty, stal nierdzewna, ostry nóż szefa kuchni z elastycznym ostrzem
- **data premiery**: 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji**: Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu**: 2020-10-18T09:48:43.831Z
- **materiał**: stal szlachetna

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	stal nierdzewna
Typ ostrza	elastyczne
Producent	Wüsthof
Kategoria	naczynia kuchenne

Zdjęcia