



Burgvogel Solingen Nóż do Sera Comfort Line 14 cm – Wysokiej Jakości Ostrze Nierdzewne

Indeks: **802852** Producent: **Burgvogel** Kod producenta: **6280.911.14.1**

Cena: **267.49 zł**

Opis

Burgvogel Solingen Comfort Line ostry nóż do sera, kuty 14 cm, nierdzewny, nadaje się do mycia w zmywarce, nitowany, czarny, wysokiej jakości

Producent: Burgvogel

Wyjątkowy nóż do sera marki Burgvogel z linii Comfort Line. Posiada kute ostrze o długości 14 cm z wysokiej jakości stopu chromowo-molibdenowo-wanadowego X50CrMoV15, zapewniające najwyższą odporność na rdzę i trwałość.

Ergonomiczny uchwyt POM Comfort Line z trzema nitami gwarantuje wygodną obsługę. Doskonały wybór dla miłośników sera, dzięki dużym otworom i ząbkom ułatwiającym cięcie i serwowanie. Ostrze nierdzewne, kute z jednego kawałka, osiąga twardość ok. 57 HRC. Produkt wyróżnia się wysoką jakością wykonania i tradycyjnym wzornictwem Burgvogel. Idealny towarzysz w kuchni.

Nóż do sera Burgvogel Solingen Comfort Line to połączenie tradycji i innowacyjnych technologii. Manufaktura noży Solinger od 1949 roku oferuje wyjątkową jakość wykonania. Wykończenie ostrej krawędzi, ergonomiczny uchwyt oraz eleganckie wzornictwo sprawiają, że ten nóż to niezbędny element wyposażenia kuchni. Doskonały do wszystkich rodzajów miękkiego sera, zapewniający precyzyjne i komfortowe cięcie.

Burgvogel Solingen Comfort Line to ostry nóż do sera, który zachwyca nie tylko jakością wykończenia, ale także funkcjonalnością. Zaprojektowany z myślą o miłośnikach sera, gwarantuje doskonałą jakość cięcia i serwowania. Wybierz wyrafinowany smak i elegancję w kuchni z tym unikalnym nożem do sera.

- Kute ostrze noża Solinger z wysokiej jakości stopu chromowo-molibdenowo-wanadowego X50CrMoV15, charakteryzuje się najwyższą odpornością na rdzę i trwałością – długość ostrza 14 cm – Szlif końcowy ręczny prowadzi do ogromnej ostrości
- Uchwyt POM Comfort Line ma 3 nity i bezszwowe przejście do ostrza. Przyjemna obsługa, gwarantowana jest zoptymalizowana ergonomia i klasyczne wzornictwo – nadaje się do mycia w zmywarce (zalecenie – nóż myć ciepłą wodą)
- Nóż do sera KDas firmy Burgvogel to idealny towarzysz dla miłośników sera. Duże otwory zapewniają cięcie bez kleju we wszystkich rodzajach miękkiego sera. Ząbki służą do serwowania sera i zapewniają bezdotykową pracę
- Nierdzewne ostrze, kute z jednego kawałka, uzyskuje się dzięki specjalnemu procesowi utwardzania (olejowane i lodowe), twardość ok. 57 HRC. Wysokiej jakości polerowanie ostrza prowadzi do wykończenia na najwyższym poziomie
- Burgvogel jest manufakturą noży Solinger, założoną w 1949 roku. Rodzinny zakład opiera się na innowacyjnych technologiach w połączeniu z tradycyjną sztuką rękodzielniczą i gwarantuje wyjątkową jakość – optymalny stosunek ceny do jakości

- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Kute ostrze noża Solinger z wysokiej jakości stopu chromowo-molibdenowo-wanadowego X50CrMoV15, charakteryzuje się najwyższą odpornością na rdzę i trwałością – długość ostrza 14 cm – Szlif końcowy ręczny prowadzi do ogromnej ostrości, Uchwyt POM Comfort Line ma 3 nity i bezszwowe przejście do ostrza. Przyjemna obsługa, gwarantowana jest zoptymalizowana ergonomia i klasyczne wzornictwo – nadaje się do mycia w zmywarce (zalecenie – nóż myć ciepłą wodą), Nóż do sera KDas firmy Burgvogel to idealny towarzysz dla miłośników sera. Duże otwory zapewniają cięcie bez kleju we wszystkich rodzajach miękkiego sera. Ząbki służą do serwowania sera i zapewniają bezdotykową pracę, Nierdzewne ostrze, kute z jednego kawałka, uzyskuje się dzięki specjalnemu procesowi utwardzania ptak (olejowane i lodowe), twardość ok. 57 HRC. Wysokiej jakości polerowanie ostrza prowadzi do wykończenia na najwyższym poziomie, Burgvogel jest manufakturą noży Solinger, założoną w 1949 roku. Rodzinny zakład opiera się na innowacyjnych technologiach w połączeniu z tradycyjną sztuką rękodzielniczą i gwarantuje wyjątkową jakość – optymalny stosunek ceny do jakości
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Burgvogel Solingen
- **rozmiar:** Käsemesser
- **numer części:** 6280.911.14.1
- **kolor:** Comfort Line
- **nazwa typu elementu:** nóż do sera
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.1 kilograms
- **producent:** Burgvogel
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250097301818
- **zalecane węzły przeglądania:** 20854006031, 20659543031
- **numer modelu:** 6280.911.14.1
- **nazwa przedmiotu:** Burgvogel Solingen Comfort Line ostry nóż do sera, kuty 14 cm, nierdzewny, nadaje się do mycia w zmywarce, nitowany, czarny, wysokiej jakości
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-02-17T00:40:53.989Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	14 cm
Materiał ostrza	Stal chromowo-molibdenowo-wanadowa X50CrMoV15
Ergonomia uchwytu	Tak, uchwyt POM z 3 nitami
Możliwość mycia w zmywarce	Tak, zalecane ciepła woda
Twardość ostrza	około 57 HRC
Typ	Nóż do sera
Producent	Burgvogel Solingen

Zdjęcia

