



F. DICK Nóż Kucharski Chiński Red Spirit 18 cm

Indeks: **794036** Producent: **Dick** Kod producenta: **FD-81705-18-2**

Cena: 500.47 zł

Opis

F. DICK Chiński nóż kucharski, Red Spirit (nóż z ostrzem 18 cm, stal X55CrMo14, nierdzewny, 56° HRC) 81705182

Producent: Dick

Chiński nóż kucharski Red Spirit F. Dick to niezbędne narzędzie w kuchni azjatyckiej. Ostrze o szerokim grzbiecie (Chopper) doskonale nadaje się do krojenia mięsa i siekania warzyw. Gładkie ostrze zapewnia precyzyjne cięcie bez strzępienia, a materiał X55CrMo14 gwarantuje wytrzymałość i odporność na korozję.

Wygodny uchwyt z PP/TPE zapewnia pewny chwyt i komfort podczas pracy. Twardość 56° Rockwell (HRC) to optymalne połączenie wytrzymałości i łatwości ostrzenia. Ten noż zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających użytkowników.

Mistrzowskie cięcia, niezawodność i perfekcyjne wykończenie - to wszystko znajdziesz w chińskim nożu kucharskim Red Spirit F. Dick. Odkryj sztukę gotowania od nowa!

- Ten nóż szefa kuchni jest najważniejszym nożem w kuchni azjatyckiej. Dzięki szerszemu grzbietowi ostrza (Chopper) idealnie nadaje się do krojenia dużych kawałków mięsa i drobnego siekania warzyw.
- Gładkie ostrze zapewnia gładkie, czyste cięcie bez strzępienia. Noże z gładkim ostrzem są używane do cięcia twardych i miękkich ciętych produktów.
- Ostrze jest wykonane ze stopu X 55 Cr Mo V14. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość)
- Uchwyt z PP/TPE jest bardzo twardy i odporny na wysokie temperatury i kwasy – ponadto dobrze i przyjemnie leży w dłoni, co umożliwia pracę bez zmęczenia.
- 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis z długą zawartością i łatwym ostrzeniem. Kto wiele używa swojego noża, będzie zadowolony z tej równowagi.

- **waga przedmiotu:** 293.6 grams

- **Liczba części:** 1

- **punkt znaku wypunktowania:** Ten nóż szefa kuchni jest najważniejszym nożem w kuchni azjatyckiej. Dzięki szerszemu grzbietowi ostrza (Chopper) idealnie nadaje się do krojenia dużych kawałków mięsa i drobnego siekania warzyw., Gładkie ostrze zapewnia gładkie, czyste cięcie bez strzępienia. Noże z gładkim ostrzem są używane do cięcia twardych i miękkich ciętych produktów., Ostrze jest wykonane ze stopu X 55 Cr Mo V14. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość), Uchwyt z PP/TPE jest bardzo twardy i odporny na wysokie temperatury i kwasy – ponadto dobrze i przyjemnie leży w dłoni, co umożliwia pracę bez zmęczenia., 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis z długą zawartością i łatwym ostrzeniem. Kto wiele używa swojego noża, będzie zadowolony z tej równowagi.

- **marka:** F. DICK
- **ogólne słowo kluczowe:** Gotowanie: Kuchnia, Nóż uniwersalny, Nóż, Owoce, Warzywa, Ryba, Mięso, Filetowanie, cięcie, 18 cm, cztery, Nóż kuchenny, Pięć, gwiazdy, Cheff, Knife, Kitchen, Uniwersalne zastosowanie:, Gastro, gastronomia, stal nierdzewna, Profesjonalna, ekstra, ostre, uniwersalny
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1 kilograms
- **rozmiar:** 28.5 cm
- **numer części:** FD-81705-18-2
- **kolor:** czerwony
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.45 kilograms
- **producent:** Dick
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009215163582
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853747031
- **numer modelu:** FD-81705-18-2
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Chiński nóż kucharski, Red Spirit (nóż z ostrzem 18 cm, stal X55CrMo14, nierdzewny, 56° HRC) 81705182
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-01T23:38:28.618Z

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	X55CrMo14
Twardość	56° HRC
Typ uchwytu	PP/TPE
Waga	293.6 g

Zdjęcia

