



F. DICK Nóż Szefa Kuchni Ajax 22 cm

Indeks: **757686** Producent: **Dick** Kod producenta: **8192222**

Cena: **368.84 zł**

Opis

F. DICK Nóż szefa kuchni, nóż kuchenny "Ajax", 1905 (nóż z ostrzem 22 cm, X50CrMoV15, stal nierdzewna, 56° HRC) 819222

Producent: Dick

Unikalny nóż kuchenny F. DICK "Ajax" to idealny wybór do codziennego gotowania. Jego niezwykle kształt ostrza sprawia, że jest hitem w każdej kuchni. Doskonale nadaje się do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Gładkie ostrze zapewnia czyste cięcie bez strzępienia, a wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej X50CrMoV15 zapewnia trwałość i wytrzymałość. Uchwyt z polioksymetylenu (POM) gwarantuje stabilny chwyt i komfort pracy.

Zrównoważony stopień twardości 56° HRC oraz specjalne składniki chemiczne stali sprawiają, że ten nóż jest doskonałym narzędziem dla każdego kucharza. Dodatkowo, jego uniwersalne zastosowanie sprawia, że jest niezastąpiony w każdej kuchni.

- Nóż kuchenny Ajax dzięki swojemu niezwykle kształtowi ostrza jest absolutnym hitem w każdej kuchni. Noże kuchenne należą do klasyków w kuchni i nadają się do krojenia mięsa, ryb i warzyw.
 - Gładkie ostrze zapewnia gładkie, czyste cięcie bez strzępienia. Noże z gładkim ostrzem są używane do cięcia twardych i miękkich produktów.
 - Ostrze jest wykonane ze stopu X 50 Cr Mo V15. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość)
 - Uchwyt z polioksymetylenu (POM) zapewnia wysoką wytrzymałość na pracę oraz ekstremalną twardość przy porównywalnie niskiej czułości temperatury do ok. 110°C. Posiada również dobrą odporność chemiczną
 - 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis w zakresie długiej trwałości i prostego ostrzenia. Każdy, kto często używa swojego noża, będzie zadowolony z tej równowagi.
-
- waga przedmiotu:** 15.16780364 ounces
 - Liczba części:** 1
 - punkt znaku wypunktowania:** Nóż kuchenny Ajax dzięki swojemu niezwykle kształtowi ostrza jest absolutnym hitem w każdej kuchni. Noże kuchenne należą do klasyków w kuchni i nadają się do krojenia mięsa, ryb i warzyw., Gładkie ostrze zapewnia gładkie, czyste cięcie bez strzępienia. Noże z gładkim ostrzem są używane do cięcia twardych i miękkich produktów., Ostrze jest wykonane ze stopu X 50 Cr Mo V15. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość), Uchwyt z polioksymetylenu (POM) zapewnia wysoką wytrzymałość na pracę oraz ekstremalną twardość przy porównywalnie niskiej czułości temperatury do ok. 110°C. Posiada również dobrą odporność chemiczną, 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis w zakresie długiej trwałości i prostego ostrzenia. Każdy, kto często używa swojego noża, będzie

zadowolony z tej równowagi.

- **marka:** F. DICK
- **ogólne słowo kluczowe:** Kucharz BBQ nóż Duży Nóż Kuchnia Szeff Grillowanie nóż szefa kuchni noże kuchenne Profesjonalny Extra Ostre Nóż uniwersalny Uniwersalny
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1 kilograms
- **Liczba przedmiotów:** 10
- **rozmiar:** 22 cm
- **numer części:** 8192222
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.62 kilograms
- **producent:** Dick
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009215186482
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **numer modelu:** 8192222
- **długość przedmiotu:** 36 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Nóż szefa kuchni, nóż kuchenny "Ajax", 1905 (nóż z ostrzem 22 cm, X50CrMoV15, stal nierdzewna, 56° HRC) 819222
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-27T01:03:54.232Z
- **materiał:** Stal chromowana High-End

Parametry

Długość ostrza	22 cm
Materiał ostrza	Stal X50CrMoV15
Twardość (HRC)	56°
Typ uchwytu	Polioksymetylen (POM)
Waga	1 kg
Producent	F. DICK

Zdjęcia

