



## F. DICK Nóż szefa kuchni, Premier Plus (nóż z ostrzem 21 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 8144721

Indeks: **690634** Producent: **Dick** Kod producenta: **8144721**

**Cena: 439.74 zł**

### Opis

## F. DICK Nóż szefa kuchni, Premier Plus (nóż z ostrzem 21 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 8144721

Producent: Dick

Profesjonalny nóż szefa kuchni Premier Plus F. DICK to niezastąpione narzędzie w każdej kuchni. Wykonany ze stali X50CrMoV15 o twardości 56° HRC, ten klasyczny nóż doskonale sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw. Gładkie ostrze zapewnia czyste cięcie bez strzępienia, a wytrzymały uchwyt z polioksymetylenu (POM) gwarantuje komfortową pracę. To idealne połączenie trwałości i precyzji.

Zaprojektowany z dbałością o detale, ten nóż szefa kuchni charakteryzuje się wysoką jakością wykonania. Ostrze ze stali X50CrMoV15 pozwala na precyzyjne siekanie i ważenie produktów. Używając tego noża, będziesz cieszyć się łatwym ostrzeniem i trwałością na lata. Dzięki twardemu uchwyty z polioksymetylenu (POM), nóż jest stabilny w chwili cięcia i nie ślizga się w dłoni.

Ten profesjonalny nóż szefa kuchni Premier Plus F. DICK to niezawodne narzędzie dla pasjonatów gotowania. Wyróżnia go staranne wykonanie i wysoka jakość materiałów. Został stworzony z myślą o użytkownikach, którzy cenią sobie precyzję i trwałość. Dzięki temu nożowi przygotowanie potraw stanie się prawdziwą przyjemnością.

- Nóż szefa kuchni należy do klasyków w kuchni i jest wykorzystywany do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Nóż umożliwia krojenie, siekanie lub ważenie.
- 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 50 Cr Mo V15. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość)
- Uchwyt z polioksymetylu (POM) zapewnia wysoką wytrzymałość na pracę oraz ekstremalną twardość przy porównywalnie niskiej czułości na temperaturę do ok. 110°C. Ma on również dobrą odporność chemiczną
- 56° Rockwell (HRC) to idealny kompromis z długą zawartością i łatwym ostrzeniem. Kto wiele używa swojego noża, będzie zadowolony z tej równowagi.
- **waga przedmiotu:** 255.6 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż szefa kuchni należy do klasyków w kuchni i jest wykorzystywany do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Nóż umożliwia krojenie, siekanie lub ważenie., 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 50 Cr Mo V15. Każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość), Uchwyt z polioksymetylu (POM) zapewnia wysoką wytrzymałość na pracę oraz ekstremalną twardość przy porównywalnie niskiej czułości na temperaturę do ok. 110°C. Ma on również dobrą odporność chemiczną, 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
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 700546441212, 0700546441212, 4009215039399, 4009215063134
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 34.1 cm
- **numer części:** 8144721
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.45 kilograms
- **producent:** Dick
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853014031, 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 8144721
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Nóż szefa kuchni, Premier Plus (nóż z ostrzem 21 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 8144721
- **data premiery:** 2016-11-06T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-22T20:39:56.074Z
- **materiał:** plastik

## Parametry

|                |                                        |
|----------------|----------------------------------------|
| Waga           | 255.6 g                                |
| Liczba części  | 1                                      |
| Długość ostrza | 21 cm                                  |
| Materiał       | stal X50CrMoV15, polioksymetylen (POM) |

## Zdjęcia



