



F. DICK Nóż uniwersalny 1905 - Niezawodny Nóż Kuchenny 13 cm

Indeks: **758582** Producent: **Dick** Kod producenta: **81910132**

Cena: **230.63 zł**

Opis

F. DICK Nóż uniwersalny, nóż do cięcia, 1905 (nóż z ostrzem 13 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 8191013

Producent: Dick

Nóż uniwersalny F. DICK 1905 to niezastąpione narzędzie w każdej kuchni. Wykonany ze stali X50CrMoV15 o twardości 56° HRC, zapewnia precyzyjne cięcie i trwałość. Ostrze o szlifie falistym ułatwia przycinanie twardych produktów, a uchwyt z polioksymetylu (POM) gwarantuje wygodne użytkowanie.

Stalowy nóż F. DICK 1905 to połączenie nowoczesnej technologii i tradycyjnego rzemiosła kuchennego. Odporność na korozję, ekstremalna twardość i dobra odporność chemiczna sprawiają, że ten nóż to niezbędny element wyposażenia każdego pasjonata gotowania.

Nóż uniwersalny F. DICK 1905 to doskonały wybór dla osób ceniących wysoką jakość i precyzję. Dzięki idealnemu kompromisowi między twardością a łatwością ostrzenia, ten nóż spełnia oczekiwania nawet najbardziej wymagających użytkowników. Przekonaj się już dziś!

- Nóż uniwersalny, zwany również nożami uniwersalnymi, to noże do uniwersalnego zastosowania w kuchni. Najczęściej ostrze ma jednak szczególną właściwość, taką jak szlif falisty lub kulkowy.
- W przypadku szlif falistego nazywanego również szlifem piły, kawałek jest pierwszy styka się z wystającymi końcówkami, co ułatwia przycinanie, rozcinanie twardych i twardych 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:** 75.8 grams

- **Liczba części:** 1

- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż uniwersalny, zwany również nożami uniwersalnymi, to noże do uniwersalnego zastosowania w kuchni. Najczęściej ostrze ma jednak szczególną właściwość, taką jak szlif falisty lub kulkowy. W przypadku szlif falistego nazywanego również szlifem piły, kawałek jest pierwszy styka się z wystającymi końcówkami, co ułatwia przycinanie, rozcinanie twardych i twardych 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.

- **ilość sztuk w opakowaniu** 1
- **marka:** F. DICK
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 23.2 cm
- **numer części:** 81910132
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.16 kilograms
- **producent:** Dick
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009215092776, 04009215092776
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853014031, 20658154031, 20853744031
- **numer modelu:** 4009215092776
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Nóż uniwersalny, nóż do cięcia, 1905 (nóż z ostrzem 13 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewny, 56° HRC) 8191013
- **data premiery:** 2016-11-06T00:00:01Z
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-29T08:36:33.037Z
- **materiał:** chrom

Parametry

Ostrze	13 cm
Materiał ostrza	stal X50CrMoV15
Twardość	56° HRC
Uchwyt	polioksymetylen (POM)
Waga	75.8 g
Kolor	czarny
Rozmiar całkowity	23.2 cm
Producent	F. DICK

Zdjęcia

