



## Gerlach Natur Zestaw Noży Premium w Bloku z Dębu - 5 Elementów

Indeks: 742685 Producent: Gerlach Kod producenta: G02-0320M-ZENB-05PU-S2S1-01

**Cena: 271.95 zł**

### Opis

## Gerlach Natur Zestaw Noży W Bloku Do Kuchni 5 Rodzajów Ostrza Stal Nierdzewna Drewno Dębowe Nóż Kuchenny Szefa Do Chleba Jarzyn

Producent: Gerlach

Najwyższa jakość noży kuchennych Gerlach w jednym zestawie! Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej X50CrMoV15, z dodatkiem molibdenu i wanadu, które zapewniają trwałość, ostrość, elastyczność i twardość ostrzy. Twardość ostrza noża Natur na skali Rockwella wynosi 53-54 HRC. Dodatkowo, sprytne i stylowe dębowe rękojeści zapewniają wygodne użytkowanie i pewny chwyt, nawet podczas intensywnego krojenia.

Komplet noży kuchennych Natur jest dostępny w matowym bloku z drewna dębowego, który sprawia, że twój kuchenny blat zawsze będzie schludny i czysty. Zestaw zawiera 5 niezbędnych noży kuchennych, idealnych do przygotowywania różnego rodzaju potraw. Aby jak najdłużej cieszyć się niezawodnością i stylowym wyglądem noży kuchennych Gerlach, zalecamy myć je ręcznie.

Spraw sobie prezent dla swojej kuchni! Zestaw noży kuchennych Gerlach Natur to doskonałe rozwiązanie dla koneserów gotowania i kulinarnych debutantów. Każdy, kto szuka wysokiej jakości narzędzi kuchennych, powinien rozważyć zakup tego zestawu.

- **INSPIROWANE NATURĄ** – Noże dębowe Natur powstały z myślą o miłośnikach prostego i nowoczesnego wzornictwa. Kolor stalowych ostrzy został przełamany elementami drewna - materiałem, który nigdy nie wyjdzie z mody. Dębowa rękojeść zapewnia wygodne użytkowanie oraz pewny chwyt, nawet podczas intensywnego krojenia. Komplet noży kuchennych Natur dostępny jest w matowym bloku z drewna dębowego.
- **TRWAŁOŚĆ I OSTROŚĆ NA LATA** - Najważniejsze cechy linii Natur to trwałość, ostrość, elastyczność i twardość ostrzy. Odpowiednio pielęgnowane noże Gerlach służą w kuchni przez wiele lat. Twardość ostrza noża Natur na skali Rockwella wynosi 53-54 HRC, co oznacza twardą stal. Twardość ostrzy zapewnia niezwykle precyzyjne i ostre cięcie, a jednocześnie minimalizuje prawdopodobieństwo złamania się ostrza podczas intensywnego użytkowania.
- **STAL NIERDZEWNA X50CRM0V15** - Trwałe ostrze noży zostało wykonane ze stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu i wanadu, co zmniejsza jego kruchość i podnosi odporność na ścieranie. Aby jak najdłużej cieszyć się pełną funkcjonalnością noży kuchennych Gerlach, zalecamy myć je ręcznie.
- **5 NOŻY O RÓŻNYCH FUNKCJACH** - W skład zestawu wchodzi 5 noży, które różnią się wielkością i przeznaczeniem. Kupując komplet noży Gerlach Natur otrzymujesz: nóż szefa kuchni 8" (20 cm), nóż do chleba 8" (20 cm), nóż kuchenny 8" (20 cm), nóż kuchenny 5" (12,5 cm) oraz nóż do jarzyn 3,5" (8, 5 cm).
- **HISTORIA ZOBOWIĄZUJE**: Historia firmy Gerlach rozpoczęła się około 1760 roku. Od samego początku nasze produkty były synonimem wysokiej jakości. Zespół pracuje ciągle nad innowacyjnymi i jednocześnie praktycznymi

rozwiązaniami, aby sprostać wysokim oczekiwaniom klientów.

- **język:** english
- **Liczba części:** 5
- **punkt znaku wypunktowania:** INSPIROWANE NATURĄ – Noże dębowe Natur powstały z myślą o miłośnikach prostego i nowoczesnego wzornictwa. Kolor stalowych ostrzy został przełamany elementami drewna - materiałem, który nigdy nie wyjdzie z mody. Dębowa rękojeść zapewnia wygodne użytkowanie oraz pewny chwyt, nawet podczas intensywnego krojenia. Komplet noży kuchennych Natur dostępny jest w matowym bloku z drewna dębowego., TRWAŁOŚĆ I OSTROŚĆ NA LATA - Najważniejsze cechy linii Natur to trwałość, ostrość, elastyczność i twardość ostrzy. Odpowiednio pielęgnowane noże Gerlach służą w kuchni przez wiele lat. Twardość ostrza noża Natur na skali Rockwella wynosi 53-54 HRC, co oznacza twardą stal. Twardość ostrzy zapewnia niezwykle precyzyjne i ostre cięcie, a jednocześnie minimalizuje prawdopodobieństwo złamania się ostrza podczas intensywnego użytkowania., STAL NIERDZEWNA X50CRMoV15 - Trwałe ostrze noży zostało wykonane ze stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu i wanadu, co zmniejsza jego kruchość i podnosi odporność na ścieranie. Aby jak najdłużej cieszyć się pełną funkcjonalnością noży kuchennych Gerlach, zalecamy myć je ręcznie., 5 NOŻY O RÓŻNYCH FUNKCJACH - W skład zestawu wchodzi 5 noży, które różnią się wielkością i przeznaczeniem. Kupując komplet noży Gerlach Natur otrzymujesz: nóż szefa kuchni 8" (20 cm), nóż do chleba 8" (20 cm), nóż kuchenny 8" (20 cm), nóż kuchenny 5" (12,5 cm) oraz nóż do jarzyn 3,5" (8, 5 cm)., HISTORIA ZOBOWIĄZUJE: Historia firmy Gerlach rozpoczęła się około 1760 roku. Od samego początku nasze produkty były synonimem wysokiej jakości. Zespół pracuje ciągle nad innowacyjnymi i jednocześnie praktycznymi rozwiązaniami, aby sprostać wysokim oczekiwaniom klientów.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Gerlach
- **poziom opakowania:** unit
- **numer części:** G02-0320M-ZENB-05PU-S2S1-01
- **styl:** 5 szt. jasnobrązowy
- **kolor:** Jasnobrązowy
- **nazwa typu elementu:** Zestaw Noży W Bloku Do Kuchni 5 Rodzajów Ostrza Stal Nierdzewna Drewno Dębowe Nóż Kuchenny Szefa Do Chleba Jarzyn
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.29 kilograms
- **producent:** Gerlach
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 5901035499676, 05901035499676
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853745031
- **numer modelu:** G02-0320M-ZENB-05PU-S2S1-01
- **nazwa przedmiotu:** Gerlach Natur Zestaw Noży W Bloku Do Kuchni 5 Rodzajów Ostrza Stal Nierdzewna Drewno Dębowe Nóż Kuchenny Szefa Do Chleba Jarzyn
- **data uruchomienia strony produktu:** 2019-12-08T11:17:45.420Z

## Parametry

Liczba elementów w zestawie 5

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Materiał ostrzy    | stal nierdzewna X50CrMoV15 |
| Rodzaj rękojeści   | dąb                        |
| Twardość ostrza    | 53-54 HRC                  |
| Rekomendacja mycia | ręczne                     |

## Zdjęcia

