



GÜDE Alpha-Olive - Ręcznie robiony nóż do warzyw 9 cm z drewna oliwnego

Indeks: **742715** Producent: **güde messer** Kod producenta: **X701/09**

Cena: **287.63 zł**

Opis

GÜDE Solingen - Nóż do warzyw, kuty, 9 cm, drewno oliwne, ALPHA-OLIVE - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech

Producent: güde messer

- Seria Güde Alpha Olive jest obłożona drewnem oliwnym, które ma do 500 lat. Każde drewno zostało starannie wyselekcjonowane, ma niepowtarzalne usłojenie i własną historię. Twarde Drewno to jest idealne do pracy w kuchni
- Znakiem rozpoznawczym serii Alpha jest podwójny trzpień. Wykuwane z jednego kawałka stali noże powstają w ponad 40 etapach ręcznej obróbki. Rezultatem są bardzo ostre ostrza, idealne wyważenie i twardość do 58 HRC.
- Małym, uniwersalnym nożem jest nóż do warzyw firmy GÜDE. Czy to do warzyw, owoców czy do małych precyzyjnych cięć, mały nóż kuchenny z podwójnym ostrzem jest profesjonalnym narzędziem kuchennym. Świadczy to o najwyższej jakości
- Długość ostrza wynosi 9 cm. Zastosowana stal to X50CrMoV15, która to jest nierdzewna. Noży nie wolno myć w zmywarce do naczyń. Po użyciu wyczyść ostrze noża ciepłą wodą i wysusz je.
- Noże jak za dawnych lat, zgodnie z tradycją Solingen - To właśnie reprezentuje rodzinna firma GÜDE. Liczne nagrody i wyjątkowe serie noży są dowodem na to, że GÜDE jest jednym z najlepszych producentów noży na świecie.

- **waga przedmiotu:** 0.15 pounds
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Seria Güde Alpha Olive jest obłożona drewnem oliwnym, które ma do 500 lat. Każde drewno zostało starannie wyselekcjonowane, ma niepowtarzalne usłojenie i własną historię. Twarde Drewno to jest idealne do pracy w kuchni, Znakiem rozpoznawczym serii Alpha jest podwójny trzpień. Wykuwane z jednego kawałka stali noże powstają w ponad 40 etapach ręcznej obróbki. Rezultatem są bardzo ostre ostrza, idealne wyważenie i twardość do 58 HRC., Małym, uniwersalnym nożem jest nóż do warzyw firmy GÜDE. Czy to do warzyw, owoców czy do małych precyzyjnych cięć, mały nóż kuchenny z podwójnym ostrzem jest profesjonalnym narzędziem kuchennym. Świadczy to o najwyższej jakości, Długość ostrza wynosi 9 cm. Zastosowana stal to X50CrMoV15, która to jest nierdzewna. Noży nie wolno myć w zmywarce do naczyń. Po użyciu wyczyść ostrze noża ciepłą wodą i wysusz je., Noże jak za dawnych lat, zgodnie z tradycją Solingen - To właśnie reprezentuje rodzinna firma GÜDE. Liczne nagrody i wyjątkowe serie noży są dowodem na to, że GÜDE jest jednym z najlepszych producentów noży na świecie.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Güde
- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** 9 cm
- **numer części:** X701/09
- **kolor:** Brązowy
- **nazwa typu elementu:** GÜDE Solingen - Nóż do warzyw, kuty, 9 cm, drewno oliwne, ALPHA-OLIVE - podwójny

trzcień, Ręcznie robiony w Niemczech

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.07 kilograms
- **producent:** güde messer
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214970197
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031, 20853222031
- **numer modelu:** X701/09
- **nazwa przedmiotu:** GÜDE Solingen - Nóż do warzyw, kuty, 9 cm, drewno oliwne, ALPHA-OLIVE - podwójny trzcień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-02T20:59:06.320Z
- **materiał:** Chrome Steel

Parametry

Materiał ostrza	Stal nierdzewna X50CrMoV15
Waga	0.15 kg
Długość ostrza	9 cm
Model	X701/09
Rodzaj rękojeści	Drewno oliwne

Zdjęcia

