



Güde nóż do filetowania Alpha 13 cm z drewna oliwkowego

Indeks: **762569** Producent: **Güde** Kod producenta: **X603/13**

Cena: 428.43 zł

Opis

Güde nóż do filetowania dla dorosłych, sztywny, kuty, seria Alpha, podwójny trzonek, uchwyt z drewna oliwkowego, długość ostrza: 13 cm, wielokolorowy, jeden rozmiar

Producent: Güde

Niesamowity nóż do filetowania Güde dla dorosłych to mistrzowski przyrząd wyposażony w sztywne ostrze o długości 13 cm wykonane z chromowo-wanadowo-molibdenowej stali. Rękojeść z drewna oliwkowego, wiekowego nawet do 500 lat, dodaje elegancji i wyjątkowości. Precyzyjne wykonanie w ponad 40 ręcznych etapach pracy sprawia, że ten nóż to połączenie tradycji z nowoczesnością. Idealny do precyzyjnego filetowania i krojenia.

Nierdzewne ostrze hartowane na zimno i ręcznie naostrzone gwarantuje długotrwałą ostrość i precyzję cięcia. Długość całkowita noża wynosi 31 cm, szerokość 5 cm, a wysokość 3 cm. Güde Ausbeinmesser to symbol niemieckiej jakości i tradycji z Solingen, znanego centrum produkcji noży. Ten niezastąpiony nóż to nie tylko narzędzie kuchenne, lecz również dzieło sztuki i przykład perfekcji w każdym detalu.

Ten wielokolorowy nóż do filetowania to niezbędny element wyposażenia każdego pasjonata gotowania. Doskonały zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i amatorów sztuki kulinarnej. Wybierz nóż Güde i ciesz się niezrównaną jakością niemieckiego rzemiosła w Twojej kuchni.

- Wykonane z jednego kawałka ręcznie kute ostrze ze stali chromowo-wanadowo-molibdenowej. Dalsze przetwarzanie w ponad 40 ręcznych cyklach pracy.
- Rękojeść jest wykonana z drewna oliwkowego o wieku do 500 lat, które jest bardzo twarde, odporne na warunki atmosferyczne, mocno mazerowane i dzięki temu wyjątkowo eleganckie.
- Ostrze jest nierdzewne, hartowane na zimno i ręcznie naostrzone - uchwyt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Długość ostrza: 13 cm, długość całkowita: 31 cm, szerokość: 5 cm, wysokość: 3 cm
- Tradycyjny kuźnia noży Güde made in Germany Solingen

- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Güde Ausbeinmesser, steif, geschmiedet, Serie Alpha, Doppelkropf, Griff Olivenholz, Klingenlänge: 13 cm
- **punkt znaku wypunktowania:** Wykonane z jednego kawałka ręcznie kute ostrze ze stali chromowo-wanadowo-molibdenowej. Dalsze przetwarzanie w ponad 40 ręcznych cyklach pracy., Rękojeść jest wykonana z drewna oliwkowego o wieku do 500 lat, które jest bardzo twarde, odporne na warunki atmosferyczne, mocno mazerowane i dzięki temu wyjątkowo eleganckie., Ostrze jest nierdzewne, hartowane na zimno i ręcznie naostrzone - uchwyt nie nadaje się do mycia w zmywarce., Długość ostrza: 13 cm, długość całkowita: 31 cm, szerokość: 5 cm, wysokość: 3 cm,

Tradycyjny kuźnia noży Güde made in Germany Solingen

- **marka:** Güde
- **ogólne słowo kluczowe:** kuchenny; scyzoryk; zestaw; przybory;
- **rozmiar:** jeden rozmiar
- **numer części:** X603/13
- **kolor:** wielokolorowa
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.169 kilograms
- **producent:** Güde
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214960358
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853740031, 20659543031, 20658154031
- **numer modelu:** X603/13
- **rok modelowy:** 2017
- **nazwa przedmiotu:** Güde nóż do filetowania dla dorosłych, sztywny, kuty, seria Alpha, podwójny trzonek, uchwyt z drewna oliwkowego, długość ostrza: 13 cm, wielokolorowy, jeden rozmiar
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-25T15:16:22.652Z

Parametry

Długość ostrza	13 cm
Długość całkowita	31 cm
Waga	0.169 kg
Materiał ostrza	stal chromowo-wanadowo-molibdenowa
Materiał rękojeści	drewno oliwkowe

Zdjęcia

