



GÜDE Santoku - Ekskluzywny Nóż Kuty, 18 cm, Dąb ALPHA-FASSEICHE, Ręcznie Produkowany w Niemczech

Indeks: 709232 Producent: Güde Kod producenta: E746/18

Cena: 584.55 zł

Opis

GÜDE Solingen - Nóż Santoku, kuty, 18 cm, drewno dębowe, ALPHA-FASSEICHE - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech

Producent: Güde

- GÜDE Alpha Fasseiche został opracowany we współpracy z szefem kuchni Haraldem Rüssel. Beczki po winie z regionu Mosel, dojrzewające przez ponad 80 lat, spotykają się z kowalstwem z Solingen. Dwie tradycje połączyły się w jedno arcydzieło
- Profesjonalne narzędzia GÜDE do kuchni są tradycyjnie produkowane w ponad 40 ręcznych etapach produkcji. Po ręcznym ostrzeniu, nóż oferuje ekstremalną ostrość i idealne właściwości tnące. Ręcznie robione w Solingen
- Japoński nóż szefa kuchni o specjalnym kształcie ostrza. W przeciwieństwie do niemieckiego noża szefa kuchni, nóż jest cieńszy. Słowo San oznacza 3 (mięso, ryby, warzywa). Toku oznacza cnotę. Wyjątkowy nóż od GÜDE
- Nóż charakteryzuje się ostrzem o długości 18 cm i twardości ok. 58 HRC. Zastosowana stal nożowa, X50CrMoV15, po intensywnym nagrzaniu jest schładzana do -80 °C. Proces ten nazywany jest hartowaniem lodowym i optymalizuje strukturę stali.
- Producent noży z Solingen, firma GÜDE, żyje tradycją. GÜDE jako jeden z ostatnich producentów, wykańcza swoje noże ręcznie, dzięki czemu zyskuje uznanie na całym świecie. Jakość tych kutych noży jest wyjątkowa.
- **punkt znaku wypunktowania:** GÜDE Alpha Fasseiche został opracowany we współpracy z szefem kuchni Haraldem Rüssel. Beczki po winie z regionu Mosel, dojrzewające przez ponad 80 lat, spotykają się z kowalstwem z Solingen. Dwie tradycje połączyły się w jedno arcydzieło, Profesjonalne narzędzia GÜDE do kuchni są tradycyjnie produkowane w ponad 40 ręcznych etapach produkcji. Po ręcznym ostrzeniu, nóż oferuje ekstremalną ostrość i idealne właściwości tnące. Ręcznie robione w Solingen, Japoński nóż szefa kuchni o specjalnym kształcie ostrza. W przeciwieństwie do niemieckiego noża szefa kuchni, nóż jest cieńszy. Słowo San oznacza 3 (mięso, ryby, warzywa). Toku oznacza cnotę. Wyjątkowy nóż od GÜDE, Nóż charakteryzuje się ostrzem o długości 18 cm i twardości ok. 58 HRC. Zastosowana stal nożowa, X50CrMoV15, po intensywnym nagrzaniu jest schładzana do -80 °C. Proces ten nazywany jest hartowaniem lodowym i optymalizuje strukturę stali., Producent noży z Solingen, firma GÜDE, żyje tradycją. GÜDE jako jeden z ostatnich producentów, wykańcza swoje noże ręcznie, dzięki czemu zyskuje uznanie na całym świecie. Jakość tych kutych noży jest wyjątkowa.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Güde
- **rozmiar:** jeden rozmiar
- **numer części:** E746/18
- **kolor:** Brązowy
- **nazwa typu elementu:** GÜDE Solingen - Nóż Santoku, kuty, 18 cm, drewno dębowe, ALPHA-FASSEICHE - podwójny

trzcień, Ręcznie robiony w Niemczech

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.09 pounds
- **producent:** Güde
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214374674, 04006214374674
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20854074031
- **numer modelu:** E746/18
- **nazwa przedmiotu:** GÜDE Solingen - Nóż Santoku, kuty, 18 cm, drewno dębowe, ALPHA-FASSEICHE - podwójny trzcień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-27T07:20:16.652Z
- **materiał:** Chrome Steel

Parametry

Materiał ostrza	X50CrMoV15
Odporność na korozję	Tak
Wymiary	18 cm długości ostrza
Typ rękojeści	Dąb ALPHA-FASSEICHE
Produkcja	Ręcznie robione w Niemczech

Zdjęcia

