



GÜDE Solingen - Nóż Porterhouse do Steków, 12 cm, Drewniana Rękojeść Dębową, ALPHA-FASSEICHE - Ręcznie Robiony w Niemczech

Indeks: **767952** Producent: **Güde** Kod producenta: **E380/12**

Cena: **488.90 zł**

Opis

GÜDE Solingen - Porterhouse nóż do steków, kuty, ząbkowany, 12 cm, drewno dębowe becza, 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
- Nóż do steków porterhouse z ząbkami jest idealnym pomocnikiem przy delektowaniu się mięsem dzięki swojej ostrości. Jest on większy niż zwykły nóż do steków i prawdziwy koneser mięsa nie chciałby się bez niego obejść. Tradycyjny nóż do steków z charakterem
- Nóż charakteryzuje się długością ostrza 12 cm i twardością 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.
- **Nazwa modelu:** Nóż do steków seria Alpha Długość ostrza: 12 cm Pom czarny
- **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, Nóż do steków porterhouse z ząbkami jest idealnym pomocnikiem przy delektowaniu się mięsem dzięki swojej ostrości. Jest on większy niż zwykły nóż do steków i prawdziwy koneser mięsa nie chciałby się bez niego obejść. Tradycyjny nóż do steków z charakterem, Nóż charakteryzuje się długością ostrza 12 cm i twardością 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.
- **marka:** Güde
- **ogólne słowo kluczowe:** Güde;GÜDE;Güde nóż;Güde nóż szefa kuchni;Güde nóż do chleba;Güde Solingen;Solingen

nóż;Güde Made in Germany;Franz Güde;Güde nóż kuchenny;Güde mały nóż kuchenny;Güde dąb;Nóż kuchenny z drewna dębowego

- **rozmiar:** Eichenholz
- **numer części:** E380/12
- **styl:** Porterhouse - ząbkowany
- **kolor:** Brązowy
- **nazwa typu elementu:** GÜDE Solingen - Porterhouse nóż do steków, kuty, ząbkowany, 12 cm, drewno dębowe beczka, ALPHA-FASSEICHE - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.099998979270145 kilograms
- **producent:** Güde
- **liczba pudełek:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214338058, 04006214338058
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20659543031, 20854002031
- **numer modelu:** E380/12
- **dział:** Unisex
- **rok modelowy:** 2015
- **nazwa przedmiotu:** GÜDE Solingen - Porterhouse nóż do steków, kuty, ząbkowany, 12 cm, drewno dębowe beczka, ALPHA-FASSEICHE - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-01T18:53:38.649Z
- **materiał:** Chrome Steel

Parametry

Długość ostrza	12 cm
Materiał ostrza	X50CrMoV15
Materiał rękojeści	Drewno dębowe
Twardość stali	58 HRC
Typ	Nóż Porterhouse

Zdjęcia

