



GÜDE Solingen - Widelec mięsny ALPHA 18 cm, czarny uchwyt POM, ręcznie wykonany w Niemczech

Indeks: **828776** Producent: **Güde** Kod producenta: **1096/18**

Cena: **453.76 zł**

Opis

GÜDE Solingen - Widelec do mięsa, kuty, 18 cm, POM Czarny, ALPHA - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech

Producent: Güde

- Seria Alpha oferuje największą różnorodność modeli marki GÜDE z Solingen. Niepowtarzalny podwójny trzpień jest znakiem rozpoznawczym serii GÜDE. Precyzyjnie wypolerowany Czarny uchwyt jest wykonany z wytrzymałego tworzywa Hostaform i jest bardzo łatwy w czyszczeniu.
- Jako jeden z ostatnich niemieckich producentów noży, GÜDE stawia na perfekcyjne rzemiosło. Widelec został wyprodukowany w tradycyjny sposób. Stosowana jest zoptymalizowana, hartowana lodem stal chromowo-wanadowo-molibdenowa.
- Widelec do mięsa Solingen jest ważnym narzędziem do krojenia. Utrzymuje on kawałek mięsa w odpowiedniej pozycji i zachowuje mięso soczyste. Następnie podajemy idealnie pokrojony kawałek mięsa.
- Noże są kute z jednego kawałka stali i hartowane do ok. 58 HRC, co czyni je idealnymi do cięcia. Ze względu na wiele ręcznych etapów produkcji, odchylenia w pomiarach są minimalne. Długość ostrza wynosi 18 cm.
- Tradycyjna kuźnia GÜDE od 1910 roku produkuje małe ilości noży, robi to z zachowaniem wysokich standardów jakości. Dziś noże te są znane na całym świecie. Stało się tak dzięki ich wyjątkowej i doskonałej jakości. Nagrody i wyróżnienia potwierdzają ten sukces.

- **Liczba części:** 1

- **punkt znaku wypunktowania:** Seria Alpha oferuje największą różnorodność modeli marki GÜDE z Solingen. Niepowtarzalny podwójny trzpień jest znakiem rozpoznawczym serii GÜDE. Precyzyjnie wypolerowany Czarny uchwyt jest wykonany z wytrzymałego tworzywa Hostaform i jest bardzo łatwy w czyszczeniu. Jako jeden z ostatnich niemieckich producentów noży, GÜDE stawia na perfekcyjne rzemiosło. Widelec został wyprodukowany w tradycyjny sposób. Stosowana jest zoptymalizowana, hartowana lodem stal chromowo-wanadowo-molibdenowa. Widelec do mięsa Solingen jest ważnym narzędziem do krojenia. Utrzymuje on kawałek mięsa w odpowiedniej pozycji i zachowuje mięso soczyste. Następnie podajemy idealnie pokrojony kawałek mięsa. Noże są kute z jednego kawałka stali i hartowane do ok. 58 HRC, co czyni je idealnymi do cięcia. Ze względu na wiele ręcznych etapów produkcji, odchylenia w pomiarach są minimalne. Długość ostrza wynosi 18 cm. Tradycyjna kuźnia GÜDE od 1910 roku produkuje małe ilości noży, robi to z zachowaniem wysokich standardów jakości. Dziś noże te są znane na całym świecie. Stało się tak dzięki ich wyjątkowej i doskonałej jakości. Nagrody i wyróżnienia potwierdzają ten sukces.

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1

- **marka:** Güde
- **poziom opakowania:** unit
- **numer części:** 1096/18

- **kolor:** Czarny
- **nazwa typu elementu:** GÜDE Solingen - Widelec do mięsa, kuty, 18 cm, POM Czarny, ALPHA - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.18 kilograms
- **producent:** Güde
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214109672, 04006214109672
- **zalecane węzły przeglądania:** 26968891031
- **numer modelu:** 1096/18
- **nazwa przedmiotu:** GÜDE Solingen - Widelec do mięsa, kuty, 18 cm, POM Czarny, ALPHA - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2012-08-07T09:47:49.774Z
- **materiał:** Chrome Steel

Parametry

Materiał	Chrome Steel
Długość ostrza	18 cm
Kolor uchwytu	Czarny
Waga	0.18 kg
Producent	GÜDE

Zdjęcia

