



GÜDE Solingen - Wysokiej jakości widelec do mięsa, kuty, 18 cm z drewna dębowego

Indeks: **835039** Producent: **Güde** Kod producenta: **E096/18**

Cena: 628.93 zł

Opis

GÜDE Solingen - Widelec do mięsa, 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
- Jako jeden z ostatnich niemieckich producentów noży, GÜDE stawia na perfekcyjne rzemiosło. Widelec został wykonany w tradycyjny sposób. Stosowana jest zoptymalizowana, hartowana lodem stal chromowo-wanadowo-molibdenowa.
- Widelec do mięsa zapewnia maksymalną przyjemność z jedzenia kawałka mięsa. Przytrzymywanie krojonego mięsa i zminimalizowanie utraty soków mięsnych jest zaletą podczas gotowania. Miękki kawałek mięsa można następnie podawać
- Długość ostrza 18 cm i twardość ok. 58 HRC wyróżniają ten widelec. 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.

- **Liczba części:** 1

- **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, Jako jeden z ostatnich niemieckich producentów noży, GÜDE stawia na perfekcyjne rzemiosło. Widelec został wykonany w tradycyjny sposób. Stosowana jest zoptymalizowana, hartowana lodem stal chromowo-wanadowo-molibdenowa., Widelec do mięsa zapewnia maksymalną przyjemność z jedzenia kawałka mięsa. Przytrzymywanie krojonego mięsa i zminimalizowanie utraty soków mięsnych jest zaletą podczas gotowania. Miękki kawałek mięsa można następnie podawać, Długość ostrza 18 cm i twardość ok. 58 HRC wyróżniają ten widelec. 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

- **poziom opakowania:** unit

- **numer części:** E096/18

- **kolor:** Brązowy
- **nazwa typu elementu:** GÜDE Solingen - Widelec do mięsa, kuty, 18 cm, drewno dębowe, ALPHA-FASSEICHE - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.173 kilograms
- **producent:** Güde
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214309676, 04006214309676
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 26968891031
- **numer modelu:** E096/18
- **nazwa przedmiotu:** GÜDE Solingen - Widelec do mięsa, kuty, 18 cm, drewno dębowe, ALPHA-FASSEICHE - podwójny trzpień, Ręcznie robiony w Niemczech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-06-02T04:34:44.320Z
- **materiał:** Chrome Steel

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	Chrome Steel (stal chromowo-wanadowo-molibdenowa)
Twardość	58 HRC
Typ uchwytu	Drewno dębowe
Producent	GÜDE
Mycie w zmywarce	Tak
Waga	0.173 kg

Zdjęcia

