



Messermeister Meridian Elite Widelec Rzeźbiony 15 cm

Indeks: **763821** Producent: **Messermeister Co** Kod producenta: **E38056**

Cena: 535.44 zł

Opis

Messermeister Meridian Elite prosty widelec rzeźbiony, 15 cm

Producent: Messermeister Co

Mistrzowski widelec rzeźbiony Messermeister Meridian Elite to doskonałe narzędzie kuchenne, które zachwyci każdego miłośnika gotowania. Ostrze z niemieckiej stali nierdzewnej 1.4116 zapewnia precyzyjne i trwałe cięcie, idealne do krojenia miękkich owoców i warzyw. Ręcznie wykonany w zabytkowej stolicy sztuców Solingen w Niemczech, ten widelec to połączenie tradycji i nowoczesności.

Kolekcja noży Messermeister Meridian Elité definiuje nowy standard jakości. Widły z tej serii cechuje potrójny nit oraz ergonomiczny uchwyt tang, gwarantujący wygodę i precyzję podczas użytkowania. Mistrzowska obróbka termiczna i chłodzenie ostrza pozwala osiągnąć twardość Rockwell 57-58, co sprawia, że ostrze zachowuje swoją krawędź na długo.

Niech mistrzowski widelec rzeźbiony Messermeister Meridian Elite stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchni. Jego trójstopniowa krawędź zapewnia niesamowicie ostre cięcie, a solidna konstrukcja gwarantuje trwałość i wygodę podczas codziennego użytkowania. Odkryj wyjątkową jakość i precyzję niemieckiego rzemiosła kuchennego.

- Obrębiony brzeg noża Messermeister Meridian Elité 23 cm leworęczny nóż do chleba ugryzie się w skórę chleba. Grzechotki umieszcza się na przedniej stronie ostrza zamiast z tyłu. Pozwala na gładkie cięcie bez nacisku, który może ścisnąć plasterki. Ten nóż służy również do krojenia miękkich owoców i warzyw. Nie jest to zalecane do cięcia białek.
- Kolekcja noży Messermeister Meridian Elité definiuje tradycję za pomocą potrójnego nitu, w pełni odsłoniętego uchwytu tang. Te noże są jednoczęściowe, kute z jednego kęsa najdelikatniejszego niemieckiego stopu stali nierdzewnej i wyposażone w najbardziej wytrzymałą, ergonomiczną rączkę na świecie. Noże Meridian Elité są ręcznie wykonywane i polerowane przy użyciu tych samych technik, które były znakiem rozpoznawczym delikatnych sztuców wykonanych Solingen, które wytrzymały próbę czasu. Noże Elité Meridian to prawdziwie najlepsze, kute i potrójnie nitowane noże produkowane w Solingen w Niemczech.
- Niemieckie ostrze ze stopu stali nierdzewnej 1.4116 jest odporne na plamy i korozję, wykazuje wytrzymałość i trwałość, utrzymuje krawędzie i jest łatwe do naostrzenia na brzytwie.
- Ta linia noży jest kuta jednoczęściowo, młotkiem typu hot-drop i wytwarza najmocniejsze ostrze od pięty do czubka. Ostrza są poddane obróbce cieplnej i chłodzone, aby osiągnąć Rockwell 57-58.
- Trójstopniowa krawędź "Elite" 15 stopni jest ręcznie obsuwana na kółku z tkaniny, tworząc najostrożniejszą możliwą powierzchnię cięcia na krawędziach.
- Obcas bez zbrojenia upraszcza wszystkie zadania związane z cięciem, ostrzeniem i wygładzaniem, wykorzystując całe ostrze od pięty do czubka.
- Ręcznie wykonany w zabytkowej stolicy sztuców Solingen w Niemczech.
- Gwarancja "Nóż for Life" zapewnia dożywotnią gwarancję na wady materiałowe i produkcyjne.

- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Obrębiony brzeg noża Messermeister Meridian Elité 23 cm leworęczny nóż do chleba ugryzie się w skórkę chleba. Grzechotki umieszcza się na przedniej stronie ostrza zamiast z tyłu. Pozwala na gładkie cięcie bez nacisku, który może ścisnąć plasterki. Ten nóż służy również do krojenia miękkich owoców i warzyw. Nie jest to zalecane do cięcia białek., Kolekcja noży Messermeister Meridian Elité definiuje tradycję za pomocą potrójnego nitu, w pełni odsłoniętego uchwytu tang. Te noże są jednocześnie, kute z jednego kęsa najdelikatniejszego niemieckiego stopu stali nierdzewnej i wyposażone w najbardziej wytrzymałą, ergonomiczną rączkę na świecie. Noże Meridian Elité są ręcznie wykonywane i polerowane przy użyciu tych samych technik, które były znakiem rozpoznawczym delikatnych sztućców wykonanych Solingen, które wytrzymały próbę czasu. Noże Elité Meridian to prawdziwie najlepsze, kute i potrójnie nitowane noże produkowane w Solingen w Niemczech., Niemieckie ostrze ze stopu stali nierdzewnej 1.4116 jest odporne na plamy i korozję, wykazuje wytrzymałość i trwałość, utrzymuje krawędzie i jest łatwe do naostrzenia na brzytwie., Ta linia noży jest kuta jednocześnie, młotkiem typu hot-drop i wytwarza najmocniejsze ostrze od pięty do czubka. Ostrza są poddane obróbce cieplnej i chłodzone, aby osiągnąć Rockwell 57-58., Trójstopniowa krawędź "Elite" 15 stopni jest ręcznie obsuwana na kółku z tkaniny, tworząc najostrożniejszą możliwą powierzchnię cięcia na krawędziach., Obcas bez zbrojenia upraszcza wszystkie zadania związane z cięciem, ostrzeniem i wygładzaniem, wykorzystując całe ostrze od pięty do czubka., Ręcznie wykonany w zabytkowej stolicy sztućców Solingen w Niemczech., Gwarancja "Nóż for Life" zapewnia dożywotnią gwarancję na wady materiałowe i produkcyjne.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Messermeister
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1 pounds
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 098872380566, 0098872380566, 00098872380566
- **rozmiar:** 6 Inch Carving Fork
- **numer części:** E38056
- **kolor:** Czarny / stal nierdzewna
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.5 pounds
- **producent:** Messermeister Co
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 26968891031
- **numer modelu:** E/3805-6
- **nazwa przedmiotu:** Messermeister Meridian Elite prosty widelec rzeźbiony, 15 cm
- **data uruchomienia strony produktu:** 2012-08-13T19:05:48.001Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Materiał	Stal nierdzewna
Długość	15 cm
Producent	Messermeister
Waga	0.5 pounds

Zdjęcia

MERIDIAN ELITE 6" STRAIGHT CARVING FORK

Expertly crafted in Solingen, Germany, this carving fork is fully forged and the ideal accompaniment to any Messermeister carving knife.

POM Handle
For strength
and durability

Bolsterless Heel
Simplifies all cutting,
sharpening and
honing tasks

Fine German
Carbon Alloy
Stain and corrosion resistant,
easy to maintain and tough

