



Nóż do filetowania mono SW 18 cm – elegancja z orzecha włoskiego

Indeks: **782306** Producent: **MONO** Kod producenta: **2830-121**

Cena: **746.56 zł**

Opis

mono SW – nóż do filetowania 18 cm, drewno orzecha włoskiego

Producent: Mono

- Wymiary:
- Długość ostrza: 18,0 cm
- Długość noża: 30,5 cm.
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.57319603083795 pounds
- **producent:** Mono
- **waga przedmiotu:** 0.57 pounds
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4029999123350
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853742031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Wymiary:, Długość ostrza: 18,0 cm, Długość noża: 30,5 cm.
- **numer modelu:** 2830-121
- **Opis produktu:** Wykonanie ręczne jest najlepsze. Dotyczy to szatkowania ziół, jak i noży kucharskich. Jest to powód, dla którego Sarah Wiener, która przywiązuje dużą wagę do naturalnych składników, jak również do dobrego przetwarzania swoich pomysłów na lepsze noże. Pott oznacza nie tylko dobry design, ale również tradycyjną produkcję. W ten sposób każdy nóż wiedeński Sarah jest u nas wykonany w 90 krokach ręcznych. Z najlepszych materiałów. I zawsze w ręku z kuchenką. Natychmiast wypróbowane w kuchni. Ponieważ: głód lubi być najlepszym kucharzem, dobry kuźnia nie jest. Nagrody na wzornictwo: red dot - best of the best 2012, Interior Innovation Award 2012, universal design award 2012, universal design consumer favorite 2012.
- **marka:** mono
- **ogólne słowo kluczowe:** Sarah wiedeński nóż
- **nazwa przedmiotu:** mono SW – nóż do filetowania 18 cm, drewno orzecha włoskiego
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-02T00:02:49.298Z
- **materiał:** stal szlachetna
- **numer części:** 2830-121

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał klingi	stal szlachetna

Materiał rączki	drewno orzecha włoskiego
Waga przedmiotu	0,57 lbs
Producent	Mono