



Noż do pomidorów ALPHA OLIVE 13 cm - ręcznie robiony z drewna oliwkowego

Indeks: 782270 Producent: Güde Solingen Kod producenta: X464/13

Cena: 417.52 zł

Opis

GÜDE Solingen - nóż do pomidorów z kutą falą, 13 cm, drewno oliwkowe, ALPHA OLIVE, podwójna końcówka, ręcznie robiony Germany

Producent: Güde Solingen

- Seria Güde Alpha Olive jest pokryta drewnem oliwkowym sprzed 500 lat. Każde drewno zostało starannie wyselekcjonowane, ma niepowtarzalny rysunek słojów i swoją własną historię. Twarde drewno idealnie nadaje się do solidnych prac kuchennych
- Znakiem rozpoznawczym serii Alpha jest podwójna końcówka. Noże kute z jednego kawałka są produkowane z ponad 40 ręcznych kroków. Rezultatem są bardzo ostre ostrza, idealna równowaga i twardość do 58 HRC
- Dzięki nożowi do pomidorów ześlizgiwanie się nożem w przypadku produktów spożywczych ze specjalną skórą/skórką staje się przeszłością. Nóż do pomidorów bez problemu przenika owoce, warzywa lub inne produkty spożywcze. Uniwersalny nóż ze szlifem falistym
- Długość ostrza wynosi 13 cm. Zastosowana stal to X50CrMoV15 i jest nierdzewna. Noży nie wolno myć w zmywarce. Po użyciu ostrze noża należy oczyścić ciepłą wodą i wysuszyć nóż
- Noże, które zostały wyprodukowane wcześniej zgodnie z tradycją Solinga, to właśnie jest rodzinne przedsiębiorstwo GÜDE. Liczne wyróżnienia i jedyne w swoim rodzaju serie noży są dowodem na to, że GÜDE należy do najlepszych producentów noży na całym świecie

- **waga przedmiotu:** 0.15 pounds
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Tomatenmesser ALPHA-OLIVE Serie Klingenlänge: 13 cm Olivenholz
- **punkt znaku wypunktowania:** Seria Güde Alpha Olive jest pokryta drewnem oliwkowym sprzed 500 lat. Każde drewno zostało starannie wyselekcjonowane, ma niepowtarzalny rysunek słojów i swoją własną historię. Twarde drewno idealnie nadaje się do solidnych prac kuchennych, Znakiem rozpoznawczym serii Alpha jest podwójna końcówka. Noże kute z jednego kawałka są produkowane z ponad 40 ręcznych kroków. Rezultatem są bardzo ostre ostrza, idealna równowaga i twardość do 58 HRC, Dzięki nożowi do pomidorów ześlizgiwanie się nożem w przypadku produktów spożywczych ze specjalną skórą/skórką staje się przeszłością. Nóż do pomidorów bez problemu przenika owoce, warzywa lub inne produkty spożywcze. Uniwersalny nóż ze szlifem falistym, Długość ostrza wynosi 13 cm. Zastosowana stal to X50CrMoV15 i jest nierdzewna. Noży nie wolno myć w zmywarce. Po użyciu ostrze noża należy oczyścić ciepłą wodą i wysuszyć nóż, Noże, które zostały wyprodukowane wcześniej zgodnie z tradycją Solinga, to właśnie jest rodzinne przedsiębiorstwo GÜDE. Liczne wyróżnienia i jedyne w swoim rodzaju serie noży są dowodem na to, że GÜDE należy do najlepszych producentów noży na całym świecie
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Güde
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.16 pounds

- **poziom opakowania:** unit
- **numer części:** X464/13
- **styl:** nóż do warzyw
- **kolor:** Drewno oliwkowe
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.08 kilograms
- **producent:** Güde Solingen
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006214946451
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **numer modelu:** X464/13
- **długość przedmiotu:** 22.5 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** GÜDE Solingen - nóż do pomidorów z kutą falą, 13 cm, drewno oliwkowe, ALPHA OLIVE, podwójna końcówka, ręcznie robiony Germany
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2013-07-06T11:15:32.932Z
- **materiał:** Stal chromowana
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Długość ostrza	13 cm
Materiał ostrza	X50CrMoV15, stal nierdzewna
Materiał rękojeści	drewno oliwkowe
Waga	0.15 pounds
Zastosowanie	krojenie owoców, warzyw

Zdjęcia

