



WMF Grand Class - Profesjonalny chiński nóż szefa kuchni 31,5 cm

Indeks: **789635** Producent: **WMF** Kod producenta: **1891826032**

Cena: **523.25 zł**

Opis

WMF Grand Class chiński nóż szefa kuchni, 31,5 cm, wyprodukowano w Niemczech, nóż kuty, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 18,5 cm

Producent: WMF

- Zawartość: 1 x nóż szefa kuchni (długość całkowita 31,5 cm, długość ostrza 18,5 cm) - numer artykułu: 1891826032
- Materiał: kute ostrze ze stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów specjalnej stali ostrza. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo przynitowana rękojeść z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- Performance Cut: ostrze zostało poddane obróbce cieplnej w specjalnym piecu. Proces utwardzania i sterowany laserowo szlifem roboczym zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż dłużej pozostaje ostry
- Made in Germany – wyprodukowano w własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwyty. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem
- Wytrzymały nóż nadaje się do krojenia i siekania mięsa, ziół i warzyw do np. potraw wschodnioazjatyckich. Dzięki swojemu kształtowi toporka nadaje się również do krojenia większych kawałków mięsa
- **waga przedmiotu:** 0.565 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 x nóż szefa kuchni (długość całkowita 31,5 cm, długość ostrza 18,5 cm) - numer artykułu: 1891826032, Materiał: kute ostrze ze stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów specjalnej stali ostrza. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo przynitowana rękojeść z wysokiej jakości tworzywa sztucznego, Performance Cut: ostrze zostało poddane obróbce cieplnej w specjalnym piecu. Proces utwardzania i sterowany laserowo szlifem roboczym zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż dłużej pozostaje ostry, Made in Germany – wyprodukowano w własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwyty. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem, Wytrzymały nóż nadaje się do krojenia i siekania mięsa, ziół i warzyw do np. potraw wschodnioazjatyckich. Dzięki swojemu kształtowi toporka nadaje się również do krojenia większych kawałków mięsa
- **marka:** WMF
- **ogólne słowo kluczowe:** hackmessersushi japoński nóż japoński, japoński nóż do mięsa, japoński nóż do gotowania, profesjonalny nóż kuchenny
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **numer części:** 1891826032
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** noże domowe
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.59 kilograms
- **producent:** WMF
- **można myć w zmywarce:** 1

- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530702548
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1891826032
- **nazwa przedmiotu:** WMF Grand Class chiński nóż szefa kuchni, 31,5 cm, wyprodukowano w Niemczech, nóż kuty, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 18,5 cm
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-25T19:36:32.645Z
- **materiał:** stal ostrza

Parametry

Długość całkowita	31,5 cm
Długość ostrza	18,5 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna, kute ostrze
Waga	0.565 kg
Marka	WMF
Kolor	Czarny
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zdjęcia

