



WMF Kineo chiński nóż szefa kuchni, 31,3 cm,
wyprodukowano w Niemczech, nóż kuchenny,
Performance Cut, kinetyczny design,
specjalna stal do ostrza, ostrze 18,5 cm

Indeks: 696397 Producent: WMF Kod producenta: 1896206032

Cena: 202.96 zł

Opis

WMF Kineo chiński nóż szefa kuchni, 31,3 cm,
wyprodukowano w Niemczech, nóż kuchenny, Performance
Cut, kinetyczny design, specjalna stal do ostrza, ostrze 18,5
cm

Producent: WMF

- Zawartość: 1 x szeroki nóż kuchenny (długość całkowita 31,3 cm, długość ostrza 18,5 cm) – numer artykułu: 1896206032
- Materiał: ostrze ze specjalnej stali nierdzewnej odpornej na działanie kwasów. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Ergonomiczny uchwyt z wysokiej jakości tworzywa sztucznego z nasadkami ze stali nierdzewnej
- Performance Cut: ostrze jest poddawane obróbce cieplnej w specjalnym piecu. Metoda utwardzania i laserowo sterowany szlif robota zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż dłużej pozostaje ostry
- Nóż w jakości premium: wyprodukowano w Niemczech, kinetyczna konstrukcja zapewnia wygodny uchwyt, specjalna konstrukcja ostrza "Secondary Cut": krawędź ostrza przyczynia się do zwiększenia stabilności
- Wytrzymały nóż nadaje się do krojenia i siekania mięsa, ziół i warzyw, np. potraw z Azji Wschodniej. Dzięki swojej formie topora nadaje się również do krojenia większych kawałków mięsa
- **waga przedmiotu:** 480 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 x szeroki nóż kuchenny (długość całkowita 31,3 cm, długość ostrza 18,5 cm) – numer artykułu: 1896206032, Materiał: ostrze ze specjalnej stali nierdzewnej odpornej na działanie kwasów. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Ergonomiczny uchwyt z wysokiej jakości tworzywa sztucznego z nasadkami ze stali nierdzewnej, Performance Cut: ostrze jest poddawane obróbce cieplnej w specjalnym piecu. Metoda utwardzania i laserowo sterowany szlif robota zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż dłużej pozostaje ostry, Nóż w jakości premium: wyprodukowano w Niemczech, kinetyczna konstrukcja zapewnia wygodny uchwyt, specjalna konstrukcja ostrza "Secondary Cut": krawędź ostrza przyczynia się do zwiększenia stabilności, Wytrzymały nóż nadaje się do krojenia i siekania mięsa, ziół i warzyw, np. potraw z Azji Wschodniej. Dzięki swojej formie topora nadaje się również do krojenia większych kawałków mięsa
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WMF
- **rozmiar:** 31,3 cm, Klinge 18,5 cm
- **numer części:** 1896206032
- **kolor:** srebro

- **nazwa typu elementu:** Specjalna stal do ostrzy, kuty nóż, Performance Cut, nitowany uchwyt
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.48 kilograms
- **producent:** WMF
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530716774
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1896206032
- **długość przedmiotu:** 31.3 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** WMF Kineo chiński nóż szefa kuchni, 31,3 cm, wyprodukowano w Niemczech, nóż kuchenny, Performance Cut, kinetyczny design, specjalna stal do ostrza, ostrze 18,5 cm
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-02-04T02:26:13.110Z
- **materiał:** Stal nierdzewna odporna na kwasy specjalna

Parametry

Długość całkowita	31,3 cm
Długość ostrza	18,5 cm
Waga	480 g
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Producent	WMF

Zdjęcia

