



WMF Nóż szefa kuchni Grand Class 30cm - Mistrzostwo w każdych rękach

Indeks: **771050** Producent: **WMF** Kod producenta: **18.9170.6032**

Cena: 326.42 zł

Opis

WMF Nóż szefa kuchni Grand Class długość 30 cm, długość ostrza 15 cm, cięcie wydajne, wyprodukowano w Niemczech, kute, specjalne ostrze stalowe, bezszwowo nitowany plastikowy uchwyt

Producent: WMF

Niezastąpiony w każdej kuchni, nóż kuchenny WMF Grand Class to doskonałe narzędzie do precyzyjnego i wydajnego krojenia. Został wyprodukowany w Niemczech z wysokiej jakości, kutej stali, która zapewnia trwałą ostrość. Ergonomiczny uchwyt z bezszwowo nitowanego plastiku gwarantuje komfort i pewny chwyt podczas codziennego użytkowania.

Długość całkowita noża wynosi 30 cm, a długość ostrza 15 cm. Wykorzystana technologia Performance Cut łączy tradycyjne techniki kucia z nowoczesną precyzją, co gwarantuje doskonałą ostrość noża przez długi czas. Nóż Grand Class to połączenie klasyki z nowoczesnością, idealnie wyważony i łatwy w obsłudze.

Dzięki bezszwowo nitowanemu uchwytowi i kutej stalowej ostrzu nóż jest nie tylko wydajny, ale także łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu. Zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach i miłośnikach gotowania, ten niemiecki produkt spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających użytkowników.

- Gesamtlänge: 30 cm, Klingenlänge: 15 cm | Artikelnummer: 1891706032 - Für dieses Messerie sind weitere Messerarten und Set-Zusammenstellungen verfügbar.
- Material: Geschmiedete Klinge aus rostfreiem und säurebeständigem Spezialklingenstahl. Langanhaltende Schärfe dank gehärteter Klinge. Fugenlos vernieteter Griff aus
- Technologie Performance Cut: Verbindung von traditionellem Schmiedeverfahren mit modernster Präzisionsteééér überragende und lang anhaltende Schärfe.
- Ergonomisch geformter Griff und ideal ausbalanciertes Gewicht von Klinge und Griff für angenehme Handhabung. Absolutna higiena durch fugenlose Verarbeitung – keine Ü
- Made in Germany – Messer w jakości premium, hergestellt in eigener Klingenschiede w Deutschland. Klassik Trifft Moderne – traditionelle Nietenoptik im modernen D
- **waga przedmiotu:** 0.31 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Gesamtlänge: 30 cm, Klingenlänge: 15 cm | Artikelnummer: 1891706032 - Für dieses Messerie sind weitere Messerarten und Set-Zusammenstellungen verfügbar., Material: Geschmiedete Klinge aus rostfreiem und säurebeständigem Spezialklingenstahl. Langanhaltende Schärfe dank gehärteter Klinge. Fugenlos

vernieteter Griff aus, Technologie Performance Cut: Verbindung von traditionellem Schmiedeverfahren mit modernster Präzisionsteééér überragende und lang anhaltende Schärfe., Ergonomisch geformter Griff und ideal ausbalanciertes Gewicht von Klinge und Griff für angenehme Handhabung. Absolutna higiena durch fugenlose Verarbeitung – keine Ü, Made in Germany – Messer w jakości premium, hergestellt w eigener Klingenschiede w Deutschland. Klassik Trifft Moderne – traditionelle Nietenoptik im modernen D

- **marka:** WMF
- **ogólne słowo kluczowe:** nóż uchwyt
- **rozmiar:** 15cm
- **numer części:** 18.9170.6032
- **kolor:** Czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.312 kilograms
- **producent:** WMF
- **liczba pudełek:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530677341, 04000530677341
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031, 20853222031
- **numer modelu:** 18.9170.6032
- **nazwa przedmiotu:** WMF Nóż szefa kuchni Grand Class długość 30 cm, długość ostrza 15 cm, cięcie wydajne, wyprodukowano w Niemczech, kute, specjalne ostrze stalowe, bezszwowo nitowany plastikowy uchwyt
- **data premiery:** 2014-07-01T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-29T10:04:45.157Z
- **materiał:** Plastik

Parametry

Długość całkowita	30 cm
Długość ostrza	15 cm
Materiał ostrza	kuta stal nierdzewna
Kolor uchwytu	czarny
Jednostka wagowa	0.31 kg
Numer modelu	18.9170.6032
Miejsce produkcji	Niemcy

Zdjęcia

