



WMF Spitzenklasse Plus 30 cm Chiński Tasak

Indeks: 775855 Producent: WMF Kod producenta: 1895516032

Cena: **291.87 zł**

Opis

WMF Spitzenklasse Plus chiński tasak, 30 cm, wyprodukowano w Niemczech, nóż kuty, Performance Cut, ostrze 17 cm

Producent: WMF

- Zawartość: 1 tasak chiński (długość całkowita 30 cm, długość ostrza 17 cm) – numer artykułu: 1895516032
- Materiał: kute ostrze ze specjalnej stali nierdzewnej odpornej na działanie kwasów. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo nitowany uchwyt z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- 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
- Made in Germany – wyprodukowane we własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwytu. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem
- 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:** 0.699 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 tasak chiński (długość całkowita 30 cm, długość ostrza 17 cm) – numer artykułu: 1895516032, Materiał: kute ostrze ze specjalnej stali nierdzewnej odpornej na działanie kwasów. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo nitowany uchwyt z wysokiej jakości tworzywa sztucznego, 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, Made in Germany – wyprodukowane we własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwytu. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem, 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
- **marka:** WMF
- **ogólne słowo kluczowe:** Chiński nóż szefa kuchni sushi nóż japoński nóż japoński nóż do mięsa nóż szefa kuchni profesjonalny nóż chiński nóż szefa kuchni stal szlachetna toporia japoński nóż kuchenny profesjonalny nóż kuchenny
- **rozmiar:** 17 cm
- **numer części:** 1895516032
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.71 kilograms
- **producent:** WMF
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530677914
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1895516032
- **długość przedmiotu:** 30 centimeters

- **nazwa przedmiotu:** WMF Spitzenklasse Plus chiński tasak, 30 cm, wyprodukowano w Niemczech, nóż kuty, Performance Cut, ostrze 17 cm
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-25T20:17:48.190Z
- **materiał:** Specjalna kuta stal ostrza

Parametry

Długość ostrza	17 cm
Całkowita długość	30 cm
Waga	0.699 kg
Materiał	Kuta stal nierdzewna
Producent	WMF
Numer artykułu	1895516032

Zdjęcia

