



WMF Spitzenklasse Plus Nóż do Obierania, 17,5 cm – Made in Germany

Indeks: **742690** Producent: **WMF** Kod producenta: **18.9542.6032**

Cena: **173.60 zł**

Opis

WMF Spitzenklasse Plus nóż do turnieju, 17,5 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 7 cm

Producent: WMF

Niesamowicie ostry i funkcjonalny nóż do turnieju WMF Spitzenklasse Plus to nieocenione narzędzie w Twojej kuchni. Wyprodukowany w Niemczech z kutej stali nierdzewnej, ten kuty nóż zdobywa uznanie dzięki Performance Cut, który utrzymuje ostrze optymalnie naostrzone. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt zapewnia komfortowe i pewne chwycenie, a zakrzywione ostrze sprawia, że obieranie owoców i warzyw staje się prawdziwą przyjemnością.

Performance Cut to innowacyjna metoda szlifowania, która gwarantuje długotrwałą ostrość ostrza. Połączenie tradycyjnego rzemiosła z nowoczesną technologią sprawia, że ten nóż jest niezastąpiony w codziennym gotowaniu. Przeznaczony do obierania warzyw, ten nóż zapewnia precyzyjne i czyste cięcia, nie tracąc cennego miększu.

Zaprojektowany z myślą o najwyższej jakości i trwałości, nóż do turnieju WMF Spitzenklasse Plus to doskonały wybór dla koneserów kulinarnych. Zadbaj o swoje kuchenne wyposażenie i sięgnij po to wyjątkowe narzędzie, które sprawi, że gotowanie stanie się jeszcze bardziej przyjemne i efektywne.

- Zawartość: 1 x nóż do turnieju (długość całkowita 17,5 cm, długość ostrza 7 cm) – numer artykułu: 1895426032
- 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 sterowany laserowo szlif robota zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż dłużej pozostaje ostry
- Wyprodukowano w Niemczech – wyprodukowane we własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwyty. Brak odczuwalnych przejść między ostrzem, ostrzem i trzonkiem
- Nóż do obierania to wszechstronne narzędzie w kuchni. Dzięki zakrzywionemu ostrzu obiera owoce i warzywa, nie tracąc zbyt dużej ilości miększu – dlatego też dobry nóż do warzyw
- **język:** italian, german, french, english, spanish
- **waga przedmiotu:** 100 grams
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 x nóż do turnieju (długość całkowita 17,5 cm, długość ostrza 7 cm) – numer artykułu: 1895426032, 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 sterowany laserowo szlif robota zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż dłużej pozostaje ostry, Wyprodukowano w

Niemczech – wyprodukowane we własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwytu. Brak odczuwalnych przejść między ostrzem, ostrzem i trzonkiem, Nóż do obierania to wszechstronne narzędzie w kuchni. Dzięki zakrzywionemu ostrzu obiera owoce i warzywa, nie tracąc zbyt dużej ilości miększu – dlatego też dobry nóż do warzyw

- **ilość sztuk w opakowaniu** 1
- **marka:** WMF
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **numer części:** 18.9542.6032
- **styl:** Nóż do turnieju Performance Cut
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.12 kilograms
- **producent:** WMF
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530677846, 04000530677846
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853736031
- **numer modelu:** 18.9542.6032
- **nazwa przedmiotu:** WMF Spitzenklasse Plus nóż do turnieju, 17,5 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 7 cm
- **instrukcje opieki:** Pranie ręczne

Parametry

Materiał	Kuta stal nierdzewna, hartowane ostrze
Długość całkowita	17,5 cm
Długość ostrza	7 cm
Waga	100 g
Producent	WMF
Zalecane mycie	Pranie ręczne

Zdjęcia



