



WMF Spitzenklasse Plus Nóż Santoku 32cm - Perfekcja w Kuchni

Indeks: **742798** Producent: **WMF Group GmbH** Kod producenta: **1892316032**

Cena: **260.59 zł**

Opis

WMF Spitzenklasse Plus nóż Santoku 32 cm ze specjalnej stali do ostrzy, kuty nóż, Performance Cut, uchwyt z tworzywa sztucznego, nitowany, ostrze 18 cm

Producent: WMF Group GmbH

- Zawartość: 1 x nóż Santoku (długość całkowita 32 cm, długość ostrza 18 cm) – numer artykułu: 1892316032.
- Materiał: kute ostrze ze stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów specjalnej stali do ostrzy. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo nitowana rękojeść wykonana z wysokiej jakości tworzywa sztucznego.
- Performance Cut: po kuciu ostrza są dodatkowo poddawane obróbce cieplnej. Stal jest twardsza i może być szlifowana pod kątem 13 stopni. Noże pozostają dłużej ostre.
- Made in Germany – wyprodukowano w własnej kuźni ostrza. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwyty. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i rękojeścią.
- Dzięki szerokiemu ostrzu noża Santoku można z bardzo drobnymi krojami rozdrabniać warzywa, ryby lub mięso. Nadaje się również do ważenia ziół lub siekania cebuli.
- **język:** italian, german, french, english, spanish
- **waga przedmiotu:** 0.31 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 x nóż Santoku (długość całkowita 32 cm, długość ostrza 18 cm) – numer artykułu: 1892316032., Materiał: kute ostrze ze stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów specjalnej stali do ostrzy. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo nitowana rękojeść wykonana z wysokiej jakości tworzywa sztucznego., Performance Cut: po kuciu ostrza są dodatkowo poddawane obróbce cieplnej. Stal jest twardsza i może być szlifowana pod kątem 13 stopni. Noże pozostają dłużej ostre., Made in Germany – wyprodukowano w własnej kuźni ostrza. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i uchwyty. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i rękojeścią., Dzięki szerokiemu ostrzu noża Santoku można z bardzo drobnymi krojami rozdrabniać warzywa, ryby lub mięso. Nadaje się również do ważenia ziół lub siekania cebuli.
- **marka:** WMF
- **ogólne słowo kluczowe:** [] Nóż santoku WMF duży zestaw, japoński
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 18 cm
- **objętość cieczy:** 1 milliliters
- **numer części:** 1892316032
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.38 kilograms
- **producent:** WMF Group GmbH

- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530677808
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1892316032
- **nazwa przedmiotu:** WMF Spitzenklasse Plus nóż Santoku 32 cm ze specjalnej stali do ostrzy, kuty nóż, Performance Cut, uchwyt z tworzywa sztucznego, nitowany, ostrze 18 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-28T02:16:04.438Z
- **materiał:** stal szlachetna

Parametry

Długość całkowita	32 cm
Długość ostrza	18 cm
Waga	0,31 kg
Materiał	Stal nierdzewna
Wykonanie	Kute, nitowane

Zdjęcia

