



WMF Spitzzenklasse Pro nóż do szpikowania 22 cm

Indeks: **758783** Producent: **WMF** Kod producenta: **1895246032**

Cena: **190.27 zł**

Opis

WMF Spitzzenklasse Plus nóż do szpikowania, 22 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal do ostrzy, ostrze 12 cm

Producent: WMF

- Zawartość: 1 x nóż do szpikowania (długość całkowita 22 cm, długość ostrza 12 cm) – numer artykułu: 1895246032
- 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 szpikowania o wąskim, ostrym kształcie ostrza jest doskonałym pomocnikiem kuchennym: krojenie, obieranie warzyw, owoców, rozdrabnianie ziół lub obieranie pomidorów
- **język:** italian, german, french, english, spanish
- **waga przedmiotu:** 120 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 x nóż do szpikowania (długość całkowita 22 cm, długość ostrza 12 cm) – numer artykułu: 1895246032, 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 szpikowania o wąskim, ostrym kształcie ostrza jest doskonałym pomocnikiem kuchennym: krojenie, obieranie warzyw, owoców, rozdrabnianie ziół lub obieranie pomidorów
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WMF
- **rozmiar:** 12 cm
- **numer części:** 1895246032
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.133 kilograms
- **producent:** WMF
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530677822, 04000530677822
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031, 20853736031

- **numer modelu:** 1895246032
- **nazwa przedmiotu:** WMF Spitzenklasse Plus nóż do szpikowania, 22 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal do ostrzy, ostrze 12 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-25T15:22:41.393Z
- **materiał:** Kuta specjalna stal ostrza

Parametry

Materiał	Kute ostrze ze stali nierdzewnej
Waga	120 g
Ilość w opakowaniu	1
Długość całkowita	22 cm
Długość ostrza	12 cm

Zdjęcia

