



WÜSTHOF Classic Ikon nóż do krojenia 14 cm - elegancki czarny

Indeks: **794023** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040331614**

Cena: 429.27 zł

Opis

WÜSTHOF Classic Ikon nóż do krojenia 14 cm, czarny

Producent: Wüsthof

- Jako elegancki, profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycą nawet najbardziej wymagających perfekcjonistów. Dzięki temu również ten nóż kuchenny jest bezkompromisowo dobrym, uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie
- Nóż stołowy z wałkiem – dzięki bardzo ostremu szlifowi tnącemu nóż do chleba (nóż do bułek) tnie czysto i bez rozrywania przez rogaliki, bułki lub skórkę pomidorów – idealny również do wędlin, takich jak salami. Wysokiej jakości nóż, super ostry
- Ostre jak brzytwa fale zapewniają precyzyjne cięcia i przekonują swoją długotrwałą ostrością. Wytrzymałe ostrze (twardość 58° Rockwella) tego profesjonalnego noża kuchennego uzyskuje ręcznie ostateczny efekt polerowania, a więc jego ekstremalną ostrość
- Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części ten bardzo ostry nóż tnący wyjątkowo bezpiecznie leży w dłoni (ochrona palców). Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bez spoin i wyglądają naprawdę dobrze na nakrytym stole
- Idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzu jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen

- **język:** spanish
- **waga przedmiotu:** 28 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Jako elegancki, profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycą nawet najbardziej wymagających perfekcjonistów. Dzięki temu również ten nóż kuchenny jest bezkompromisowo dobrym, uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie, Nóż stołowy z wałkiem – dzięki bardzo ostremu szlifowi tnącemu nóż do chleba (nóż do bułek) tnie czysto i bez rozrywania przez rogaliki, bułki lub skórkę pomidorów – idealny również do wędlin, takich jak salami. Wysokiej jakości nóż, super ostry, Ostre jak brzytwa fale zapewniają precyzyjne cięcia i przekonują swoją długotrwałą ostrością. Wytrzymałe ostrze (twardość 58° Rockwella) tego profesjonalnego noża kuchennego uzyskuje ręcznie ostateczny efekt polerowania, a więc jego ekstremalną ostrość, Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części ten bardzo ostry nóż tnący wyjątkowo bezpiecznie leży w dłoni (ochrona palców). Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bez spoin i wyglądają naprawdę dobrze na nakrytym stole, Idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzu jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.09 kilograms
- **poziom opakowania:** unit

- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 14 cm
- **numer części:** 1040331614
- **styl:** Nóż do warzyw ze szlifem falistym
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż do krojenia Classic Ikon (1040331614), ostrze ze szlifem falistym 14 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż śniadaniowy, ostre ostrze
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.14 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293100661
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853735031, 20658154031, 20853222031
- **numer modelu:** 1040331614
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Classic Ikon nóż do krojenia 14 cm, czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-05-20T22:28:03.185Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Waga	0.09 kg
Długość ostrza	14 cm
Materiał ostrza	stal nierdzewna

Zdjęcia

