



WÜSTHOF Classic Ikon nóż szefa kuchni 16 cm, czarny – profesjonalne narzędzie dla kulinarnych mistrzów

Indeks: **851521** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040330116**

Cena: 516.50 zł

Opis

WÜSTHOF Classic Ikon nóż szefa kuchni, 16 cm, czarny

Producent: Wüsthof

Jest to profesjonalny nóż kuchenny, którego używać może każdy, kto pragnie przyjemności z gotowania. Został stworzony przez firmę Wüsthof z Solingen, która słynie z produkcji noży najwyższej jakości. Klasyczny design i wykonanie z najwyższej jakości materiałów gwarantują niezawodność i długoletnie użytkowanie. Ostrze o długości 16 cm jest idealne zarówno do krojenia drobnych produktów spożywczych, jak i do bardziej wymagających prac np. przy krojeniu mięsa czy warzyw.

Wykonany z trwałego materiału, nóż kuchenny Wüsthof Classic Ikon jest dostosowany do potrzeb profesjonalnych kucharzy, którzy oczekują bezkompromisowej jakości. Ergonomiczny uchwyt z antypoślizgowym wykończeniem pozwala na wygodną i bezpieczną pracę. Ostrze noża kuchennego jest ręcznie szlifowane i posiada obustronny ciężar uchwytu dla lepszego trzymania. Warto dodać, że nóż szefa kuchni Wüsthof Classic Ikon został oficjalnym narzędziem niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy.

Waga noża wynosi 3.99 uncji, a jego numer części to 1040330116. Nóż jest dostępny w kolorze czarnym i został wykonany z kutej stali nierdzewnych. Producentem jest firma Wüsthof, a numer modelu to 1040330116. Dzięki swojej uniwersalności i solidnemu wykonaniu, nóż Wüsthof Classic Ikon będzie idealnym wyborem dla każdego, kto szuka niezawodnej i trwałej jakości.

- Jako eleganckie profesjonalne noże z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycą nawet najbardziej wymagających perfekcjonistów. Dzięki temu również ten ostry nóż szefa kuchni jest bezkompromisowym dobrym uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie
- Mały nóż szefa kuchni (bardzo ostre ostrze, 16 cm) to uniwersalny nóż do precyzyjnego cięcia mniejszych produktów spożywczych. Nadaje się do krojenia, siekania, ważenia i transportu wszystkich produktów spożywczych, takich jak ryby, mięso, warzywa, sałatki, zioła lub owoce
- Trwałe ostrze noża kuchennego Solingen (profesjonalny nóż szefa kuchni) otrzymuje ręcznie ostateczną końcówkę polerską, czyli bardzo ostre ostrze. Dwustronne obciążenie uchwytu (podwójna końcówka) zapewnia bezpieczne i wygodne trzymanie
- Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wyrzutowi w przedniej części antypoślizgowe uchwyty wyjątkowo bezpiecznie leżą w dłoni. Łatwy w pielęgnacji uchwyt jest nitowany nitami ze stali nierdzewnej bez spoin i wygląda bardzo dobrze w każdej kuchni
- Idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzom jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen

- **waga przedmiotu:** 3.99 ounces
- **punkt znaku wypunktowania:** Jako eleganckie profesjonalne noże z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycają nawet najbardziej wymagających perfekcjonistów. Dzięki temu również ten ostry nóż szefa kuchni jest bezkompromisowym dobrym uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie, Mały nóż szefa kuchni (bardzo ostre ostrze, 16 cm) to uniwersalny nóż do precyzyjnego cięcia mniejszych produktów spożywczych. Nadaje się do krojenia, siekania, ważenia i transportu wszystkich produktów spożywczych, takich jak ryby, mięso, warzywa, sałatki, zioła lub owoce, Trwałe ostrze noża kuchennego Solingen (profesjonalny nóż szefa kuchni) otrzymuje ręcznie ostateczną końcówkę polerską, czyli bardzo ostre ostrze. Dwustronne obciążenie uchwytu (podwójna końcówka) zapewnia bezpieczne i wygodne trzymanie, Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części antypoślizgowe uchwyty wyjątkowo bezpiecznie leżą w dłoni. Łatwy w pielęgnacji uchwyt jest nitowany nitami ze stali nierdzewnej bez spoin i wygląda bardzo dobrze w każdej kuchni, Idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzom jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **kod UNSPSC:** 52151702
- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** 16 cm
- **numer części:** 1040330116
- **styl:** Nóż do warzyw, pojedynczy
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.26 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293101118
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1040330116
- **długość przedmiotu:** 16 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Classic Ikon nóż szefa kuchni, 16 cm, czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-05-20T22:28:13.995Z
- **materiał:** Stal nierdzewna
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Długość ostrza	16 cm
Materiał	Stal nierdzewna
Waga	3.99 oz
Kolor	Czarny
Producent	WÜSTHOF
Numer modelu	1040330116

Zdjęcia

