



WÜSTHOF Classic Ikon zestaw noży kucharskich 18 cm

Indeks: **822751** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1120360203**

Cena: 822.91 zł

Opis

WÜSTHOF Classic Ikon zestaw noży z 2 artykułami, ostrze 18 cm

Producent: Wüsthof

- Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycają nawet najbardziej wymagających idealistów. Także ten zestaw noży kuchennych jest bezkompromisowo dobrym profesjonalnym zestawem noży o ponadczasowym wzornictwie
- Zestaw noży zawiera 2 eleganckie, profesjonalne noże kucharskie; artykuły: 1 chiński nóż szefa kuchni z ostrzem 18 cm (azjatycki nóż do bardzo cienkich cięć i siekania miękkich produktów spożywczych) oraz 1 dwustopniową ostrzałkę do noży z ceramicznymi prętami
- Trwałe ostrze Solinger azjatyckiego noża szefa kuchni jest w całości ręcznie wykończone, a więc bardzo ostre ostrze. Obustronne obciążenie uchwytu (podwójna główka) zapewnia precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkich technik cięcia
- Ergonomiczne uchwyty – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części antypoślizgowe uchwyty wyjątkowo pewnie leżą w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane nitami ze stali nierdzewnej i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni
- Idealnie wyważone noże szefa kuchni Wüsthof Classic Ikon zachwycają każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzom są oficjalnym narzędziem do gotowania niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen

- **zawarte komponenty:** nóż
- **język:** german
- **Liczba części:** 2
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Nein
- **Nazwa modelu:** classik ikon
- **punkt znaku wypunktowania:** Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycają nawet najbardziej wymagających idealistów. Także ten zestaw noży kuchennych jest bezkompromisowo dobrym profesjonalnym zestawem noży o ponadczasowym wzornictwie, Zestaw noży zawiera 2 eleganckie, profesjonalne noże kucharskie; artykuły: 1 chiński nóż szefa kuchni z ostrzem 18 cm (azjatycki nóż do bardzo cienkich cięć i siekania miękkich produktów spożywczych) oraz 1 dwustopniową ostrzałkę do noży z ceramicznymi prętami, Trwałe ostrze Solinger azjatyckiego noża szefa kuchni jest w całości ręcznie wykończone, a więc bardzo ostre ostrze. Obustronne obciążenie uchwytu (podwójna główka) zapewnia precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkich technik cięcia, Ergonomiczne uchwyty – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części antypoślizgowe uchwyty wyjątkowo pewnie leżą w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane nitami ze stali nierdzewnej i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni, Idealnie wyważone noże szefa kuchni Wüsthof Classic Ikon zachwycają każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostrym ostrzom są oficjalnym narzędziem do gotowania niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen

- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof Nóż F. Wusthof; wuesthof-classic; profesjonalny nóż szefa kuchni; zestaw noży; ostry zestaw noży kuchennych; zestaw noży kuchennych; nóż szefa kuchni; zestaw noży kuchennych; zestaw noży; profesjonalny zestaw noży kuchennych;
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.83 kilograms
- **kolekcja:** Classic Ikon
- **rozmiar:** Klinge 18cm
- **opis gwarancji:** Brak gwarancji producenta
- **numer części:** 1120360203
- **nazwa typu elementu:** nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.82 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293101385
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853744031
- **numer modelu:** 1120360203
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Classic Ikon zestaw noży z 2 artykułami, ostrze 18 cm
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-02-17T17:51:48.826Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał	Stal nierdzewna
Producent	WÜSTHOF
Rodzaj konstrukcji	Kuty
Kolekcja	Classic Ikon

Zdjęcia



