



WÜSTHOF Classic nóż uniwersalny 14 cm, czarny

Indeks: **793937** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040101614**

Cena: **297.00 zł**

Opis

WÜSTHOF Classic nóż do cięcia 14 cm, czarny

Producent: Wüsthof

- Wüsthof Klasyczne noże przekonują ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i zapewniają idealne narzędzie kuchenne dla każdego fana żywności – np. ten uniwersalny nóż, który wielu kucharzy nazywa również noże do bułek lub nóż śniadaniowy
- Poręczny nóż tnący dzięki mocnemu ostrzu falistym nie tylko precyzyjnie i bez rozerwania ciasta – nadaje się również do owoców i warzyw (np. skóry pomidorowej) oraz kiełbasek, salami lub sera
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof i hartowane do 58° Rockwell i szlifowane laserowo metodą ostrzenia przed ręcznie otrzymaniem ostatecznego ściągania polerskiego – a tym samym ich ekstremalną, długotrwałą ostrość
- Dobry nóż kuchenny z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one potrójnie nitowane nitami ze stali nierdzewnej, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i zapewnia bezpieczne cięcie bez zmęczenia
- Ten stabilny nóż wysokiej jakości firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspiera bezpieczną pracę i dzięki temu jest idealny jako codzienny towarzysz. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Made in Germany – kuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 70 grams
- **Liczba części:** 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Não aplicável
- **Nazwa modelu:** klasyczny
- **punkt znaku wypunktowania:** Wüsthof Klasyczne noże przekonują ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i zapewniają idealne narzędzie kuchenne dla każdego fana żywności – np. ten uniwersalny nóż, który wielu kucharzy nazywa również noże do bułek lub nóż śniadaniowy, Poręczny nóż tnący dzięki mocnemu ostrzu falistym nie tylko precyzyjnie i bez rozerwania ciasta – nadaje się również do owoców i warzyw (np. skóry pomidorowej) oraz kiełbasek, salami lub sera, Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof i hartowane do 58° Rockwell i szlifowane laserowo metodą ostrzenia przed ręcznie otrzymaniem ostatecznego ściągania polerskiego – a tym samym ich ekstremalną, długotrwałą ostrość, Dobry nóż kuchenny z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one potrójnie nitowane nitami ze stali nierdzewnej, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i zapewnia bezpieczne cięcie bez zmęczenia, Ten stabilny nóż wysokiej jakości firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspiera bezpieczną pracę i dzięki temu jest idealny jako codzienny towarzysz. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Made in Germany – kuty w Solingen
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof f; Wusthof; Classik; klasyk; HRC; nóż do krojenia; odporny na wysokie temperatury; nóż z ząbkami; nóż z ząbkowaniem; nóż falowany; nóż do pomidorów; nóż do nacinania; nóż do chleba; nóż do

kielbasy

- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.14 kilograms
- **kolekcja:** klasyczny
- **rozmiar:** 14 cm
- **numer części:** 1040101614
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż do cięcia, klasyczny (1040101614), długość ostrza 14 cm, kuty, nierdzewna stal nierdzewna, bardzo ostry nóż ze szlifem falistym
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.13 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293104607
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1040101614
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Classic nóż do cięcia 14 cm, czarny
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-11-28T11:41:02.078Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	14 cm
Materiał ostrza	stal nierdzewna
Typ ostrza	faliste
Waga	70 g
Kraj produkcji	Niemcy
Model	1040101614

Zdjęcia

