



WÜSTHOF Gourmet Nóż do Chleba 20 cm - Ostry Czarny

Indeks: **759468** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1025045720**

Cena: **223.47 zł**

Opis

WÜSTHOF Gourmet nóż do chleba 20 cm, czarny

Producent: Wüsthof

- Firma Gourmet oferuje noże Wüsthof Basics w ofercie, które zachwycają nie tylko dobrą jakością i korzystną ceną, ale także jako niezawodny nóż Solinger – tak jak ten mocny nóż ze szlifem falistym
- Ostry nóż do chleba – nóż do chleba ze specjalnym ząbkowanym szlifem bez trudu tnie twardy i miękki chleb. Idealnie nadaje się również jako nóż do bułek, nóż do ciasta lub uniwersalny nóż do krojenia np. pieczeni skórki i twardych owoców
- Ostre i stabilne – laserowane ostrze noża jest przetwarzane w 35 cyklach roboczych w taki sposób, że dzięki twardości 56° Rockwell i przedłużeniu pod uchwytem jest porównywalne ze stabilnością i ostrością profesjonalnego noża kuchennego
- Zwinny i nadaje się do mycia w zmywarce – ergonomiczny uchwyt jest potrójnie nitowany i absolutnie łatwy w utrzymaniu. Dzięki niewielkiej wadze ostry nóż kuchenny z wałkiem umożliwia precyzyjne, dynamiczne cięcie – a więc wiele radości w kuchni
- Wüsthof Gourmet przekonuje bardzo dobrym stosunkiem ceny do jakości i jest interesującym jako zestaw startowy do prywatnego gospodarstwa domowego, jak również jako podstawowe wyposażenie gastronomiczne (profesjonalna kuchnia). Nóż kuchenny – Made in Germany, wyprodukowany w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 120 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Firma Gourmet oferuje noże Wüsthof Basics w ofercie, które zachwycają nie tylko dobrą jakością i korzystną ceną, ale także jako niezawodny nóż Solinger – tak jak ten mocny nóż ze szlifem falistym, Ostry nóż do chleba – nóż do chleba ze specjalnym ząbkowanym szlifem bez trudu tnie twardy i miękki chleb. Idealnie nadaje się również jako nóż do bułek, nóż do ciasta lub uniwersalny nóż do krojenia np. pieczeni skórki i twardych owoców, Ostre i stabilne – laserowane ostrze noża jest przetwarzane w 35 cyklach roboczych w taki sposób, że dzięki twardości 56° Rockwell i przedłużeniu pod uchwytem jest porównywalne ze stabilnością i ostrością profesjonalnego noża kuchennego, Zwinny i nadaje się do mycia w zmywarce – ergonomiczny uchwyt jest potrójnie nitowany i absolutnie łatwy w utrzymaniu. Dzięki niewielkiej wadze ostry nóż kuchenny z wałkiem umożliwia precyzyjne, dynamiczne cięcie – a więc wiele radości w kuchni, Wüsthof Gourmet przekonuje bardzo dobrym stosunkiem ceny do jakości i jest interesującym jako zestaw startowy do prywatnego gospodarstwa domowego, jak również jako podstawowe wyposażenie gastronomiczne (profesjonalna kuchnia). Nóż kuchenny – Made in Germany, wyprodukowany w Solingen
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **rozmiar:** 20 cm
- **numer części:** 1025045720
- **kolor:** czarny

- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż do chleba, Gourmet (1025045720), ostrze 20 cm ze szlifem falistym, stal nierdzewna, do mycia w zmywarce, bardzo ostry nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.15 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293105864
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853751031
- **numer modelu:** 1025045720
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Gourmet nóż do chleba 20 cm, czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Opieczętowany
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-16T17:06:44.545Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Kolor	Czarny
Waga	120 g
Typ	Nóż do chleba WÜSTHOF

Zdjęcia

