



WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni, 20 cm - Profesjonalny Nóż do Gotowania

Indeks: **742264** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040100120**

Cena: 495.35 zł

Opis

WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni, 20 cm

Producent: Wüsthof

Ten uniwersalny nóż kuchenny marki Wüsthof to niezbędne narzędzie dla wszystkich pasjonatów gotowania. Dzięki szerokiemu ostrzu i dużej sile cięcia świetnie sprawdzi się podczas ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportowania wszystkich produktów spożywczych. Jego bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i szlifowane w procesie ostrzenia laserowego, a następnie ręcznie uzyskuje ostateczny efekt polerowania, co gwarantuje ekstremalną, długotrwałą ostrość.

Nóż kuchenny Wüsthof charakteryzuje się ponadczasowym wzornictwem oraz niezawodną wydajnością. Posiada ergonomiczny uchwyt ze specjalnego tworzywa sztucznego, potrójnie nitowany nitami ze stali nierdzewnej, montowany bez spoin i bardzo higieniczny. Optymalnie wyważony nóż dobrze leży w dłoni, co zapewnia bezpieczne, niemęczące cięcie. Ten uniwersalny nóż dla profesjonalnych kucharzy i amatorów gotowania jest dostępny w wielu wersjach z ostrzami o długości od 12 cm do 36 cm.

Nasz produkt to wysokiej jakości uniwersalny nóż dla profesjonalnych kucharzy i amatorów gotowania, którzy cenią sobie jakość oraz wygodę w kuchni. To doskonały wybór dla każdej osoby, która lubi gotować i eksperymentować w kuchni. Nóż Wüsthof należy do jednej z najwyższej klasy noży na rynku, co gwarantuje wieloletnią eksploatację i satysfakcję z użytkowania. Zdecydowanie polecamy!

- Wüsthof Klasyczny nóż przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i oferują dzięki dużemu asortymentowi odpowiednie narzędzie do gotowania dla każdego fana żywności – np. ten uniwersalny nóż do czystych, mocnych cięć
- Ten profesjonalny nóż kuchenny jest wszechstronny w kuchni, a dzięki szerokiemu ostrzu i dużej sile cięcia nadaje się optymalnie do ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportowania wszystkich produktów spożywczych – najważniejszy nóż dla kucharzy
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i szlifowane w procesie ostrzenia laserowego, zanim ręcznie uzyska ostateczny efekt polerowania, a tym samym ekstremalną, długotrwałą ostrość
- Dobry nóż z ergonomicznym uchwytem ze specjalnego tworzywa sztucznego. Jest potrójnie nitowany nitami ze stali nierdzewnej, montowany bez spoin i bardzo higieniczny. Optymalnie wyważony nóż dobrze leży w dłoni – zapewnia bezpieczne, niemęczące cięcie
- Ten wysokiej jakości uniwersalny nóż dla profesjonalnych kucharzy i amatorów gotowania jest dostępny w wielu wersjach z ostrzami o długości od 12 cm do 36 cm. Markowy nóż prawdziwej tradycyjnej firmy: Wüsthof – Made in Germany, kuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 8 ounces
- **Liczba części:** 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Não aplicável
- **Nazwa modelu:** Klasyczny
- **punkt znaku wypunktowania:** Wüsthof Klasyczny nóż przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i oferują dzięki dużemu asortymentowi odpowiednie narzędzie do gotowania dla każdego fana żywności – np. ten uniwersalny nóż do czystych, mocnych cięć, Ten profesjonalny nóż kuchenny jest wszechstronny w kuchni, a dzięki szerokiemu ostrzu i dużej sile cięcia nadaje się optymalnie do ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportowania wszystkich produktów spożywczych – najważniejszy nóż dla kucharzy, Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i szlifowane w procesie ostrzenia laserowego, zanim ręcznie uzyska ostateczny efekt polerowania, a tym samym ekstremalną, długotrwałą ostrość, Dobry nóż z ergonomicznym uchwytem ze specjalnego tworzywa sztucznego. Jest potrójnie nitowany nitami ze stali nierdzewnej, montowany bez spoin i bardzo higieniczny. Optymalnie wyważony nóż dobrze leży w dłoni – zapewnia bezpieczne, niemęczące cięcie, Ten wysokiej jakości uniwersalny nóż dla profesjonalnych kucharzy i amatorów gotowania jest dostępny w wielu wersjach z ostrzami o długości od 12 cm do 36 cm. Markowy nóż prawdziwej tradycyjnej firmy: Wüsthof – Made in Germany, kuty w Solingen
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof f; Wusthof; klasyczna; trójzębna; nóż tnący; odporny na wilgoć; nóż kuchenny; bardzo ostre ostrze; ręcznie kuta; stal szlachetna; wytrzymały nóż; super nóż wielofunkcyjny; normalny nóż szefa kuchni
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.315 kilograms
- **kolekcja:** Klasyczny
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 20 cm
- **numer części:** 1040100120
- **kolor:** Srebrny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż szefa kuchni Classic (1040100120), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, szeroki i bardzo ostry nóż kuchenny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.33 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293105475
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1040100120
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni, 20 cm
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-17T07:09:30.398Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Rodzaj konstrukcji	Kute
Ergonomiczny uchwyt	Tak
Waga produktu	0.315 kg

Zdjęcia

