



Wüsthof Nakiri Nóż do Warzyw, Model Classic, Ostrze 17 cm, Kute, Stal Nierdzewna

Indeks: **793564** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040132617**

Cena: 514.05 zł

Opis

Wüsthof Nakiri nóż do warzyw z kultowym szlifem, Classic (1040132617), ostrze 17 cm, kute, stal nierdzewna, bardzo ostry, japoński nóż do warzyw

Producent: Wüsthof

Wüsthof Nakiri to japoński nóż dedykowany do krojenia warzyw. Ostrze o długości 17 cm wykonane z bardzo ostrej stali nierdzewnej zapewnia szybkie i precyzyjne cięcie. Idealnie wyważony i stabilny, ten nóż jest niezastąpiony w codziennej kuchennej pracy.

Nakiri Wüsthof zachwyca nie tylko designem, ale także wydajnością. Cienkie ostrze kute z jednego kawałka stali umożliwia cięcie warzyw na bardzo cienkie plasterki. Antypoślizgowe uchwyty z specjalnego tworzywa sztucznego zapewniają komfortowe i bezpieczne użytkowanie.

Niebanalny Japoński Nóż do Warzyw Wüsthof to niezbędny dodatek do Twojej kuchni. Znakomity jakościowo, Made in Germany, z pewnością spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

- Seria noży Wüsthof Classic przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Jest łatwa w pielęgnacji i zapewnia odpowiednie narzędzie dla każdego fana żywności – np. ten azjatycki nóż do drobno i bardzo cienkich krojonych warzyw
- Idealnie nadaje się do przygotowywania warzyw: bardzo cienkie, bardzo ostre ostrze umożliwia bardzo szybkie osiągnięcie idealnych krawędzi cięcia – filigranowe ostrze nie może być używane do większych zadań (siekanie kości)
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali. Cienki szlif i mały trzpień (zagęszczenie przed uchwytem) zmniejszają wagę, dzięki czemu bardzo łatwo leży w dłoni. Dzięki kulkom drobne plasterki można lepiej odciąć od ostrza
- 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 wspiera bezpieczne cięcie bez zmęczenia
- Ten całkowicie stabilny nóż Nakiri firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspomaga bezpieczną pracę i dzięki temu idealnie nadaje się do codziennych prac w kuchni. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Made in Germany – kuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 0.37 pounds
- **Liczba części:** 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Nein

- **Nazwa modelu:** Classic
- **punkt znaku wypunktowania:** Seria noży Wüsthof Classic przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Jest łatwa w pielęgnacji i zapewnia odpowiednie narzędzie dla każdego fana żywności – np. ten azjatycki nóż do drobno i bardzo cienkich krojonych warzyw. Idealnie nadaje się do przygotowywania warzyw: bardzo cienkie, bardzo ostre ostrze umożliwia bardzo szybkie osiągnięcie idealnych krawędzi cięcia – filigranowe ostrze nie może być używane do większych zadań (siekanie kości), Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali. Cienki szlif i mały trzpień (zagęszczenie przed uchwytem) zmniejszają wagę, dzięki czemu bardzo łatwo leży w dłoni. Dzięki kulkom drobne plasterki można lepiej odciąć od ostrza. 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 wspiera bezpieczne cięcie bez zmęczenia. Ten całkowicie stabilny nóż Nakiri firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspomaga bezpieczną pracę i dzięki temu idealnie nadaje się do codziennych prac w kuchni. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Made in Germany – kuty w Solingen
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof; Wusthof; Classic; HRC; nóż do krojenia; nóż typu sandok; chiński nóż kuchenny; nóż azjatycki; japoński nóż do siekania; tasak chiński; nóż kucharski; nóż szefa kuchni Wüsthof; czyścik
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.24 kilograms
- **rozmiar:** 17 cm
- **numer części:** 1040132617
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nakiri z kulkowym szlifem, klasyczny (1040132617), ostrze 17 cm, kute, stal nierdzewna, bardzo ostry, japoński nóż do warzyw
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.27 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293104973
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1040132617
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Nakiri nóż do warzyw z kultowym szlifem, Classic (1040132617), ostrze 17 cm, kute, stal nierdzewna, bardzo ostry, japoński nóż do warzyw
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-02-17T17:28:21.776Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Waga	0.24 kg
Długość ostrza	17 cm
Materiał ostrza	stal nierdzewna
Typ	Nóż Nakiri

Zdjęcia

