



Wüsthof Nóż do szynki, Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż do mięsa bardzo ostry

Indeks: **696394** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040330720**

Cena: 569.02 zł

Opis

Wüsthof Nóż do szynki, Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż do mięsa bardzo ostry

Producent: Wüsthof

Niezwykle ostre, kute i ręcznie polerowane ostrze o długości 20 cm w połączeniu z eleganckim designem to cechy, które wyróżniają ten profesjonalny nóż do mięsa Wüsthof Classic Ikon. Sprawdzi się idealnie podczas krojenia dużej szynki lub łososia, ale równie dobrze poradzi sobie z krojeniem warzyw czy mięsa. Ergonomiczny uchwyt z podwójną końcówką zapewnia precyzyjną obsługę, a nitowane bezspoinowo uchwyty są łatwe w pielęgnacji i dodają eleganckiego wyglądu każdej kuchni. Nóż premium Made in Germany, jest oficjalnym narzędziem kuchennym niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy.

Producentem noży kuchennych Wüsthof jest jedna z najlepszych na świecie marek z Solingen. W ofercie ma szeroki wybór noży o ponadczasowym wzornictwie, które zachwycają swoją jakością oraz funkcjonalnością. Wüsthof Classic Ikon to jedna z najlepszych serii noży kuchennych produkowanych przez ten renomowany niemiecki producent. Do produkcji noży używa się tylko najlepszych materiałów i najnowocześniejszych technologii. Każdy z produktów jest ręcznie szlifowany i kuty, co gwarantuje długoletnie użytkowanie i niezwykle ostrość ostrzy.

Ten profesjonalny nóż do mięsa Wüsthof Classic Ikon (1040330720) to doskonały wybór dla każdego kucharza, który ceni sobie jakość, tradycję i elegancki design. Nożyce premium Made in Germany, kute w Solingen zachwycą swoim perfekcyjnym wykonaniem i pozwolą na komfortowe i precyzyjne krojenie każdego rodzaju mięsa. To idealne narzędzie dla wymagających kucharzy, którzy chcą stworzyć prawdziwe dzieło kulinarnego artyzmu.

- Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen imponują noże Wüsthof serii Classic Ikon nawet najbardziej wymagających idealistów. Dzięki temu również ten ostry nóż do mięsa jest bezkompromisowo dobrym nożem kuchennym o ponadczasowym wzornictwie
- Nóż do szynki i łososia z mocnym, wąskim ostrzem (20 cm) kroi duże niedzielne pieczenie, tak samo jak szynka, owoce lub warzywa. Dzięki nożowi do krojenia bez trudu usuniesz steki lub precyzyjnie kroisz kaczki piersi
- Trwałe ostrze noża kuchennego (profesjonalny nóż do mięsa) otrzymuje ręcznie końcowe polerowanie, a więc ich ekstremalną ostrość. Dwustronne obciążniki uchwytu (podwójna końcówka) zapewniają precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkiej techniki cięcia
- Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części ten niezwykle ostry nóż do cięcia leży wyjątkowo bezpiecznie w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bezspoinowo i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni

- Jako idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostremu ostrzu jest oficjalnym narzędziem kuchennym niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen
- **język:** spanish
- **waga przedmiotu:** 1 ounces
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen imponują noże Wüsthof serii Classic Ikon nawet najbardziej wymagających idealistów. Dzięki temu również ten ostry nóż do mięsa jest bezkompromisowo dobrym nożem kuchennym o ponadczasowym wzornictwie, Nóż do szynki i łososa z mocnym, wąskim ostrzem (20 cm) kroi duże niedzielne pieczenie, tak samo jak szynka, owoce lub warzywa. Dzięki nożowi do krojenia bez trudu usuniesz steki lub precyzyjnie kroisz kaczki piersi, Trwałe ostrze noża kuchniowego (profesjonalny nóż do mięsa) otrzymuje ręcznie końcowe polerowanie, a więc ich ekstremalną ostrość. Dwustronne obciążniki uchwytu (podwójna końcówka) zapewniają precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkiej techniki cięcia, Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybruszeniu w przedniej części ten niezwykle ostry nóż do cięcia leży wyjątkowo bezpiecznie w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bezspoinowo i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni, Jako idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostremu ostrzu jest oficjalnym narzędziem kuchennym niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof; Wusthof; nóż uniwersalny; nóż do mięsa Wusthof; ostry nóż; nóż szefa kuchni, nóż szefa kuchni, nóż do mięsa; nóż szefa kuchni, nóż do mięsa; nóż do mięsa solingen
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.89 pounds
- **numer części:** 1040330720
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kute, stal nierdzewna, nóż do mięsa, bardzo ostry
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.25 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293100890
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853222031, 20853739031
- **numer modelu:** 1040330720
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Nóż do szynki, Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż do mięsa bardzo ostry
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-11-16T12:08:43.681Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Producent	Wüsthof
Model	Wüsthof Classic Ikon (1040330720)
Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Typ	Nóż do mięsa

Zdjęcia

