



WÜSTHOF Nóż szefa kuchni Classic 16 cm - Czerń i Srebro

Indeks: **813552** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040130116**

Cena: **413.70 zł**

Opis

WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni 16 cm, czarny, srebrny

Producent: Wüsthof

- 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 zwinny nóż uniwersalny do czystych cięć
- Ten profesjonalny nóż kuchenny jest wszechstronny w kuchni, a dzięki szerokiemu ostrzu i precyzyjnej sile cięcia nadaje się optymalnie do ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportowania wszystkich produktów spożywczych – specjalnie do precyzyjnych prac
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali. Mały trzpień (pogrubienie między ostrzem a uchwytem) zmniejsza wagę noża, dzięki czemu jest łatwiejszy do prowadzenia i może być szlifowany na całej długości
- 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 zwrotne, 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:** 0.2 pounds
- **Liczba części:** 1
- **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 zwinny nóż uniwersalny do czystych cięć, Ten profesjonalny nóż kuchenny jest wszechstronny w kuchni, a dzięki szerokiemu ostrzu i precyzyjnej sile cięcia nadaje się optymalnie do ważenia, siekania, cięcia, formowania, wyciskania i transportowania wszystkich produktów spożywczych – specjalnie do precyzyjnych prac, Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali. Mały trzpień (pogrubienie między ostrzem a uchwytem) zmniejsza wagę noża, dzięki czemu jest łatwiejszy do prowadzenia i może być szlifowany na całej długości, 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 zwrotne, 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
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **poziom opakowania:** unit

- **rozmiar:** 16 cm
- **numer części:** 1040130116
- **kolor:** czarny, srebrny.
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż szefa kuchni Classic (1040130116), długość ostrza 16 cm, kuty, stal nierdzewna, poręczny, bardzo ostry nóż kuchenny z półostrzem
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.2 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293104751
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 1040130116
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Klasyczny nóż szefa kuchni 16 cm, czarny, srebrny
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-14T15:46:36.412Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Materiał	Stal nierdzewna
Długość ostrza	16 cm
Kolor	Czarny, Srebrny
Waga	0.2 kg
Ergonomiczny uchwyt	Tak
Marka	WÜSTHOF
Typ	Nóż szefa kuchni Classic

Zdjęcia

