



WÜSTHOF Nóż Szefa Kuchni Ikon 20 cm

Indeks: **704349** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1010530120**

Cena: **706.09 zł**

Opis

WÜSTHOF Nóż szefa kuchni Ikon 20 cm

Producent: Wüsthof

Bardzo ostre ostrze, optymalna równowaga dzięki specjalnej geometrii podwójnej głowicy i wyszukanemu, indywidualnie wykonanemu drewnianym uchwytom sprawiają, że noże z serii Ikon przyciągają wzrok dzięki designowi i precyzji. Ten piękny nóż szefa kuchni z mocnym ostrzem o długości 20 cm to stylowy i wszechstronny nóż w kuchni. Nada się do krojenia, siekania i ważenia wszystkich produktów spożywczych, takich jak ryby, mięso, warzywa, sałata, zioła lub owoce. Szlachetny, brązowy uchwyt z afrykańskiego grenadillu optymalnie leży w dłoni – wygląda jak dotyk jest prawdziwą cechą tego profesjonalnego noża. Wodoodporne lite drewno jest bardzo higieniczne i pochodzi z kontrolowanej uprawy.

Dzięki smukłej geometrii półostrza, nóż jest bardzo lekki i przyjemny w noszeniu. Nierdzewne ostrze o twardości 58° Rockwell jest szlifowane metodą ostrzenia na bazie lasera, a następnie ręcznie zachowuje swoją ostateczną, długotrwałą ostrość. Seria noży Wüsthof Ikon to kuty luksus, każdy nóż to szlachetny unikat. Markowy nóż premium należy czyścić tylko ręcznie. Od czasu do czasu olejowanie zwykłym olejem utrzymuje drewno gładkie. Made in Germany – kuty w Solingen.

Nóż Ikon szefa kuchni to esencja wysokiej jakości kuchennych narzędzi. Wykonany z najlepszych materiałów, precyzyjnie wyprofilowany, dając użytkownikowi maksymalną kontrolę i wygodę. Idealnie nadaje się do codziennych zadań, od krojenia mięsa i warzyw, po delikatną obróbkę owoców i zieleniny. To nóż, na który można polegać przez lata, który doda charakteru każdej kuchni i zapewni niezapomniane chwile gotowania.

- Bardzo ostre ostrze, optymalna równowaga dzięki specjalnej geometrii podwójnej głowicy i wyszukanemu, indywidualnie wykonanemu drewnianym uchwytom sprawiają, że noże z serii Ikon przyciągają wzrok dzięki designowi i precyzji
- Ten bardzo piękny nóż szefa kuchni z mocnym ostrzem o długości 20 cm to stylowy i wszechstronny nóż w kuchni. Nada się do krojenia, siekania i ważenia wszystkich produktów spożywczych, takich jak ryby, mięso, warzywa, sałata, zioła lub owoce
- Szlachetny, brązowy uchwyt z afrykańskiego grenadillu optymalnie leży w dłoni – wygląda jak dotyk jest prawdziwą cechą tego profesjonalnego noża. Wodoodporne lite drewno jest bardzo higieniczne i pochodzi z kontrolowanej uprawy
- Dzięki smukłej geometrii półostrza, nóż jest bardzo lekki i przyjemny w noszeniu. Nierdzewne ostrze o twardości 58° Rockwell jest szlifowane metodą ostrzenia na bazie lasera, a następnie ręcznie zachowuje swoją ostateczną, długotrwałą ostrość
- Seria noży Wüsthof Ikon to kuty luksus, każdy nóż to szlachetny unikat. Markowy nóż premium należy czyścić tylko ręcznie. Od czasu do czasu olejowanie zwykłym olejem utrzymuje drewno gładkie. Made in Germany – kuty w Solingen

- **zawarte komponenty:** nóż szefa kuchni
- **język:** german

- **waga przedmiotu:** 265 grams
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Ikon
- **punkt znaku wypunktowania:** Bardzo ostre ostrze, optymalna równowaga dzięki specjalnej geometrii podwójnej głowicy i wyszukaniem, indywidualnie wykonanemu drewnianym uchwytom sprawiają, że noże z serii Ikon przyciągają wzrok dzięki designowi i precyzji, Ten bardzo piękny nóż szefa kuchni z mocnym ostrzem o długości 20 cm to stylowy i wszechstronny nóż w kuchni. Nadaje się do krojenia, siekania i ważenia wszystkich produktów spożywczych, takich jak ryby, mięso, warzywa, sałata, zioła lub owoce, Szlachetny, brązowy uchwyt z afrykańskiego grenadillu optymalnie leży w dłoni – wygląda jak dotyk jest prawdziwą cechą tego profesjonalnego noża. Wodoodporne lite drewno jest bardzo higieniczne i pochodzi z kontrolowanej uprawy, Dzięki smukłej geometrii półostrza, nóż jest bardzo lekki i przyjemny w noszeniu. Nierdzewne ostrze o twardości 58° Rockwell jest szlifowane metodą ostrzenia na bazie lasera, a następnie ręcznie zachowuje swoją ostateczną, długotrwałą ostrość, Seria noży Wüsthof Ikon to kuty luksus, każdy nóż to szlachetny unikat. Markowy nóż premium należy czyścić tylko ręcznie. Od czasu do czasu olejowanie zwykłym olejem utrzymuje drewno gładkie. Made in Germany – kuty w Solingen
- **marka:** WÜSTHOF
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.32 kilograms
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof f; Wusthof; stal nierdzewna; profesjonalny nóż do kuchni; nóż roboczy; nóż do krojenia; narzędzie do gotowania; HRC; nóż kowalski; ostrzałka noża; obustronnie szlifowana; nóż kuchenny; nóż szefa kuchni; najlepszy nóż; nóż
- **kolekcja:** Ikon
- **rozmiar:** 20 cm
- **opis gwarancji:** Brak gwarancji producenta
- **numer części:** 1010530120
- **kolor:** czarny, srebrny.
- **nazwa typu elementu:** nóż szefa kuchni
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.449 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293101705
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853751031
- **numer modelu:** 1010530120
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Nóż szefa kuchni Ikon 20 cm
- **data premiery:** 2020-07-07T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-19T17:01:38.807Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	20 cm
Waga	265 g
Materiał	stal nierdzewna
Rodzaj uchwytu	drewno grenadillowe
Twardość ostrza	58° HRC

Zdjęcia

