



WÜSTHOF Profesjonalny Nóż Serowy, Czarno-Skalpelowy, 12 cm

Indeks: 742722 Producent: Wüsthof Kod producenta: 1049501012

Cena: **201.43 zł**

Opis

WÜSTHOF Nóż do sera, czarny, 12 cm

Producent: WÜSTHOF

- Dzięki temu stabilnemu profesjonalnemu nożowi do krojenia sera Wüsthof oferuje nóż podstawowy, który jako ostry nóż kuchenny zachwyca nie tylko dobrą jakością i korzystną ceną, ale przede wszystkim jako niezawodny nóż Solinger
- Ta profesjonalna krajalnica do sera twardego, ciętego sera i miękkiego sera jest idealna do prawidłowego krojenia sera. Stabilne ostrze i ostre ostrze umożliwiają czyste cięcie. Specjalne wyważenie zapobiega przywieraniu plasterków sera
- Ostre i stabilne – laserowane ostrze ze stali nierdzewnej jest produkowane w 35 etapach pracy tak wysokiej jakości, że jest ono porównywalne z twardością Rockwell 56° i przedłużeniem pod uchwytem (Erl) ze stabilnością i ostrością kutech profesjonalnych noży kucharskich
- Nadaje się do mycia w zmywarce – ergonomiczny uchwyt jest potrójnie nitowany i absolutnie higieniczny i łatwy w utrzymaniu. Uchwyt narzędzia kuchennego zapewnia palcom dużo miejsca, aby mocno i bezpiecznie ciąć twarde ser
- Ten nóż Wüsthof przekonuje bardzo dobrym stosunkiem ceny do jakości i jest tak samo interesujący dla prywatnych gospodarstw domowych, jak również jako podstawowe wyposażenie gastronomiczne (profesjonalna). Nóż kuchenny – Made in Germany, wyprodukowany w Solingen

- **waga przedmiotu:** 90 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Dzięki temu stabilnemu profesjonalnemu nożowi do krojenia sera Wüsthof oferuje nóż podstawowy, który jako ostry nóż kuchenny zachwyca nie tylko dobrą jakością i korzystną ceną, ale przede wszystkim jako niezawodny nóż Solinger, Ta profesjonalna krajalnica do sera twardego, ciętego sera i miękkiego sera jest idealna do prawidłowego krojenia sera. Stabilne ostrze i ostre ostrze umożliwiają czyste cięcie. Specjalne wyważenie zapobiega przywieraniu plasterków sera, Ostre i stabilne – laserowane ostrze ze stali nierdzewnej jest produkowane w 35 etapach pracy tak wysokiej jakości, że jest ono porównywalne z twardością Rockwell 56° i przedłużeniem pod uchwytem (Erl) ze stabilnością i ostrością kutech profesjonalnych noży kucharskich, Nadaje się do mycia w zmywarce – ergonomiczny uchwyt jest potrójnie nitowany i absolutnie higieniczny i łatwy w utrzymaniu. Uchwyt narzędzia kuchennego zapewnia palcom dużo miejsca, aby mocno i bezpiecznie ciąć twarde ser, Ten nóż Wüsthof przekonuje bardzo dobrym stosunkiem ceny do jakości i jest tak samo interesujący dla prywatnych gospodarstw domowych, jak również jako podstawowe wyposażenie gastronomiczne (profesjonalna). Nóż kuchenny – Made in Germany, wyprodukowany w Solingen
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 12 cm
- **numer części:** 1049501012
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** Nóż do sera

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.14 kilograms
- **producent:** WÜSTHOF
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293115092
- **zalecane węzły przeglądania:** 20854006031
- **numer modelu:** 1049501012
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Nóż do sera, czarny, 12 cm
- **data premiery:** 2021-07-01T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-18T19:59:28.553Z

Parametry

Długość ostrza	12 cm
Kolor	czarny
Waga	90 g
Zmywarka	tak
Producent	WÜSTHOF
Kraj produkcji	Niemcy (Solingen)

Zdjęcia

