



## ARCOS Nóż do sera 15 cm Nitrum stal nierdzewna i ostrze 145 mm, ergonomiczny uchwyt z polioksymetylenu POM, seria Riviera, kolor czarny

Indeks: 542103 Producent: Arcos Kod producenta: 232800

**Cena: 231.73 zł**

### Opis

## ARCOS Nóż do sera 15 cm Nitrum stal nierdzewna i ostrze 145 mm, ergonomiczny uchwyt z polioksymetylenu POM, seria Riviera, kolor czarny

Producent: Arcos

Nóż do sera serii Riviera 145 mm z perforowaną strukturą zaprojektowany przez Arcos służy do wygodnego krojenia lub krojenia każdego rodzaju sera. Ten nóż do sera należy do serii noży Riviera, najwyższej gamy noży Arcos dla wymagających kucharzy. Jest to jeden z najlepszych noży do cięcia sera ze względu na perforacje w jego strukturze, które zapobiegają przywieraniu resztek jedzenia do powierzchni ostrza.

Ten nóż do sera jest wykonany przy użyciu opatentowanej techniki ze stali nierdzewnej firmy Arcos o nazwie Nitrum, co zapewnia zwiększoną trwałość, twardość i wysoką precyzję cięcia. Noże z serii Riviera charakteryzują się zaokrągloną tulejką w stylu francuskim i wzmocnieniem, co zapewnia bezpieczeństwo i styl.

Uchwyt wykonany jest z polioksymetylenu (POM), dzięki czemu jest bardzo odporny na detergenty i ekstremalne temperatury. Nóż można czyścić chemikaliami i nadaje się do zmywarki. Nóż do sera mierzy 292 mm długości i waży 227 gramów. Rozmiar ostrza to 145 mm, co czyni go doskonałym narzędziem do wszystkich potrzeb związanych z cięciem kuchennym. Arcos jest firmą z 1734 roku, która produkuje wysokiej jakości noże.

- Nóż do sera serii Riviera 145 mm z perforowaną strukturą zaprojektowany przez Arcos służy do wygodnego krojenia lub krojenia każdego rodzaju sera; Ten nóż do sera należy do serii noży Riviera, najwyższej gamy noży Arcos dla wymagających kucharzy takich jak Ty; Jest to jeden z najlepszych noży do cięcia sera ze względu na perforacje w jego strukturze, które zapobiegają przywieraniu resztek jedzenia do powierzchni Ostrze
- PRECYZJA I TRWAŁOŚĆ: Ten nóż do sera jest wykonany przy użyciu opatentowanej techniki ze stali nierdzewnej firmy Arcos o nazwie Nitrum, która zapewnia zwiększoną trwałość, twardość i wysoką precyzję cięcia; Noże z serii Riviera charakteryzują się zaokrągloną tulejką w stylu francuskim i wzmocnieniem, co zapewnia bezpieczeństwo i styl
- BEZPIECZEŃSTWO I KONSTRUKCJA: Uchwyt wykonany jest z polioksymetylenu (POM), dzięki czemu jest bardzo odporny na detergenty i ekstremalne temperatury; można go czyścić chemikaliami i nadaje się do zmywarki; Wreszcie ten nóż jest wykonany z nitów ze stali nierdzewnej, aby zapewnić lepszą przyczepność
- WYMIARY: Ten nóż do sera mierzy 292 mm długości i waży 227 gramów; Rozmiar ostrza: 145 mm | 15 cm, co czyni go doskonałym narzędziem do wszystkich potrzeb związanych z cięciem kuchennym
- ARCOS: Rodzinna firma z dziedzictwem rzemiosła z 1734 roku; prawie trzy wieki badań i ciągłego doskonalenia

naszych produktów sprawiają, że Arcos jest międzynarodowym punktem odniesienia w sektorze sztuców; z Albacete w Hiszpanii produkujemy 11 000 000 noży rocznie, które łączą wiedzę, wzornictwo i innowacje w celu osiągnięcia najwyższych standardów jakości; dystrybuujemy nasze unikunikunikunikunikunikunik70 krajów na całym świecie

- **waga przedmiotu:** 227 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż do sera serii Riviera 145 mm z perforowaną strukturą zaprojektowany przez Arcos służy do wygodnego krojenia lub krojenia każdego rodzaju sera; Ten nóż do sera należy do serii noży Riviera, najwyższej gamy noży Arcos dla wymagających kucharzy takich jak Ty; Jest to jeden z najlepszych noży do cięcia sera ze względu na perforacje w jego strukturze, które zapobiegają przywieraniu resztek jedzenia do powierzchni Ostrze, PRECYZJA I TRWAŁOŚĆ: Ten nóż do sera jest wykonany przy użyciu opatentowanej techniki ze stali nierdzewnej firmy Arcos o nazwie Nitrum, która zapewnia zwiększoną trwałość, twardość i wysoką precyzję cięcia; Noże z serii Riviera charakteryzują się zaokrągloną tulejką w stylu francuskim i wzmocnieniem, co zapewnia bezpieczeństwo i styl, BEZPIECZEŃSTWO I KONSTRUKCJA: Uchwyt wykonany jest z polioksymetylenu (POM), dzięki czemu jest bardzo odporny na detergenty i ekstremalne temperatury; można go czyścić chemikaliami i nadaje się do zmywarki; Wreszcie ten nóż jest wykonany z nitów ze stali nierdzewnej, aby zapewnić lepszą przyczepność, WYMIARY: Ten nóż do sera mierzy 292 mm długości i waży 227 gramów; Rozmiar ostrza: 145 mm | 15 cm, co czyni go doskonałym narzędziem do wszystkich potrzeb związanych z cięciem kuchennym, ARCOS: Rodzinna firma z dziedzictwem rzemiosła z 1734 roku; prawie trzy wieki badań i ciągłego doskonalenia naszych produktów sprawiają, że Arcos jest międzynarodowym punktem odniesienia w sektorze sztuców; z Albacete w Hiszpanii produkujemy 11 000 000 noży rocznie, które łączą wiedzę, wzornictwo i innowacje w celu osiągnięcia najwyższych standardów jakości; dystrybuujemy nasze unikunikunikunikunikunikunik70 krajów na całym świecie
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Arcos
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 6'
- **numer części:** 232800
- **kolor:** Czarny
- **nazwa typu elementu:** Nóż do sera
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.229 kilograms
- **producent:** Arcos
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 8421002232800, 08421002232800
- **zalecane węzły przeglądania:** 20854006031
- **numer modelu:** 232800
- **nazwa przedmiotu:** ARCOS Nóż do sera 15 cm Nitrum stal nierdzewna i ostrze 145 mm, ergonomiczny uchwyt z polioksymetylenu POM, seria Riviera, kolor czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-30T06:54:37.787Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

## Parametry

Stan

Nowy