



WMF Chef's Edition Chiński nóż szefa kuchni, 31,5 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, drewniane pudełko, ostrze 20 cm

Indeks: **244412** Producent: **WMF** Kod producenta: **1882046032**

Cena: 753.39 zł

Opis

WMF Chef's Edition Chiński nóż szefa kuchni, 31,5 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, drewniane pudełko, ostrze 20 cm

Producent: WMF

WMF Chiński nóż szefa kuchni z serii Performance Cut to świetne narzędzie dla profesjonalistów i amatorów kuchni. Długość całkowita noża wynosi 31,5 cm, z czego 20 cm to długość ostrza. Jest idealny do krojenia mięsa, ziół i warzyw, np. do potraw wschodnioazjatyckich. Dzięki kształtowi topora można nim również kroić większe kawałki mięsa.

Nóż wykonany jest z kutej specjalnej stali nierdzewnej, która jest odporna na działanie kwasów. Ostrze noża jest hartowane, co pozwala na długotrwałą ostrość. Rękojeść noża została wykonana z bezspoinowej stali nierdzewnej Cromargan, co dodaje nożowi elegancji.

Dzięki technologii Performance Cut, ostrze noża zostało poddane obróbce cieplnej w specjalnym piecu. Proces utwardzania i sterowany laserowo szlif robota zapewniają optymalny kąt szlifowania. Dodatkowo, specjalna konstrukcja kołnierza zapewnia bezpieczną ochronę palców i zapobiega ześlizgnięciu noża. Nóż jest umieszczony w eleganckiej kasecie prezentowej z drewna, co nadaje mu jeszcze więcej klasy i elegancji.

- Zawartość: 1 x chiński nóż szefa kuchni (długość całkowita 31,5 cm, długość ostrza 20 cm) w eleganckiej kasecie prezentowej z drewna – numer artykułu: 1882046032
- Materiał: kute ostrze ze specjalnej stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowa rękojeść ze stali nierdzewnej Cromargan. Wyprodukowano w Niemczech
- Performance Cut: ostrze jest poddawane obróbce cieplnej w specjalnym piecu. Proces utwardzania i sterowany laserowo szlif robota zapewniają optymalny kąt szlifowania. Nóż pozostaje dłużej ostry
- Nóż w jakości premium: ergonomiczny uchwyt z masywnym ostrzem zapewnia profesjonalne trzymanie. Specjalna konstrukcja kołnierza zapewnia bezpieczną ochronę palców i zapobiega ześlizgiwaniu się
- Wytrzymały nóż nadaje się do krojenia i siekania mięsa, ziół i warzyw, np. do potraw wschodnioazjatyckich. Dzięki kształtowi topora również do krojenia większych kawałków mięsa

- **język:** english, english, english, english, english
- **Liczba części:** 1
- **marka:** WMF

- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż do siekania sushi japoński, japoński nóż do mięsa, profesjonalny nóż szefa kuchni, stal nierdzewna, japoński nóż kuchenny
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 50 milligrams
- **numer części:** 1882046032
- **ilość ogniw litowo-jonowych:** 7
- **kolor:** stal szlachetna
- **nazwa typu elementu:** nóż szefa kuchni
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.671 kilograms
- **pojemność:** 5.3 tons
- **producent:** WMF
- **liczba ogniw litowo-metalowych:** 7
- **numer modelu:** 1882046032
- **długość przedmiotu:** 33 centimeters
- **rok modelowy:** 2021
- **nazwa przedmiotu:** WMF Chef's Edition Chiński nóż szefa kuchni, 31,5 cm, Made in Germany, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, drewniane pudełko, ostrze 20 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **materiał:** Kuta stal specjalna do ostrzy

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



