



WMF Santoku Nóż japoński nóż szefa kuchni Grand Gourmet długość 32 cm długość ostrza 18 cm wydajność cięcia wyprodukowano w Niemczech kuty specjalny uchwyt ze stali nierdzewnej

Indeks: **278638** Producent: **WMF** Kod producenta: **1891946032**

Cena: 577.49 zł

Opis

WMF Santoku Nóż japoński nóż szefa kuchni Grand Gourmet długość 32 cm długość ostrza 18 cm wydajność cięcia wyprodukowano w Niemczech kuty specjalny uchwyt ze stali nierdzewnej

Producent: WMF

WMF Santoku Nóż kuchenny Grand Gourmet to niezwykle wydajny i precyzyjny nóż japoński, który idealnie sprawdzi się w kuchni każdego szefa kuchni czy pasjonata gotowania. Posiada długość 32 cm, długość ostrza wynosi 18 cm, a jego wyprodukowanie odbyło się w Niemczech, co gwarantuje najwyższą jakość obróbki. Ostrze zostało wykonane ze specjalnie wyselekcjonowanej stali nierdzewnej o właściwościach kwasoodpornych, co pozwala na utrzymanie długotrwałej ostrości tnącej.

Nóż ten to połączenie tradycyjnej japońskiej sztuki kowalstwa z nowoczesną technologią precyzyjnej obróbki, dzięki czemu zapewnia nie tylko niezwykle precyzyjne cięcie, ale także wyjątkowo długie utrzymanie ostrości. Ergonomiczny uchwyt w kształcie geometrycznym wykonany został z jednego kawałka stali, bez fug, dzięki czemu jego użytkowanie zapewnia absolutną higienę. Z uwagi na swoje doskonałe właściwości, nóż ten wykorzystywany jest z powodzeniem w kuchniach na całym świecie.

WMF Santoku Nóż kuchenny Grand Gourmet należy do prestiżowej serii produktów tej niemieckiej marki. Posiada numer artykułu 1891946032. Waga noża wynosi 0,322 kg, a opakowania 0,328 kg. Jest to jednoczęściowy nóż szefa kuchni, który idealnie sprawdzi się do krojenia, siekania i szatkowania. Jest to produkt w najwyższej jakości, wykonany z materiałów, które zapewniają nie tylko długą żywotność, ale także bezpieczeństwo i niezawodność. WMF Santoku Nóż kuchenny Grand Gourmet to wybór dla wymagających, którzy cenią sobie najwyższą jakość i niezawodność.

- Rozmiar: 32 cm, długość rękawa: 18 cm | numer artykułu: 1891946032 - Dla dieses Messerie sind weitere Messerarten und Set-Zusammenstellungen verfügbar.
- Materiał: Geschmiedete Klinge aus rostfreiem und säurebeständigem Spezialklingenstahl. Langanhaltende Schärfe dank gehärteter Klinge. Fugenlos verarbeiteter griff a
- Technologia cięcia wydajności: Verbindung von traditionellem Schmiedeverfahren mit modernster Präzisionstechnologie für überragende und lang anhaltende Schärfe.

- Ergonomiczny, geometryczny uchwyt i idealny do użytku na nadgarstku. Absolute Hygiene durch fugenlose Verarbeitung - keine Ü
- Wyprodukowano w Niemczech – Messer in Premium-Qualität, hergestellt in eigener Klingenschiede w Niemczech.
- **waga przedmiotu:** 0.322 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **marka:** WMF
- **ogólne słowo kluczowe:** santokuo sztucce paring uchwyt tasak santoku nakiri siekanie
- **numer części:** 1891946032
- **kolor:** Srebrny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.328 kilograms
- **producent:** WMF
- **liczba pudełek:** 1
- **numer modelu:** 1891946032
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** unknown
- **rok modelowy:** 2014
- **nazwa przedmiotu:** WMF Santoku Nóż japoński nóż szefa kuchni Grand Gourmet długość 32 cm długość ostrza 18 cm wydajność cięcia wyprodukowano w Niemczech kuty specjalny uchwyt ze stali nierdzewnej
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



