



## WMF Spitzenklasse Plus nóż szefa kuchni 34 cm, wyprodukowano w Niemczech, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 20 cm

Indeks: **261163** Producent: **WMF** Kod producenta: **1895486032**

**Cena: 408.22 zł**

### Opis

## WMF Spitzenklasse Plus nóż szefa kuchni 34 cm, wyprodukowano w Niemczech, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 20 cm

Producent: WMF

Ten profesjonalny nóż kuchenny WMF Spitzenklasse Plus jest idealnym narzędziem dla szefa kuchni, a także dla każdego, kto ceni sobie wysoką jakość produktów. Nóż został wyprodukowany w Niemczech z najwyższej jakości specjalnej stali, która jest odporna na działanie kwasów. Dzięki temu ostrze zachowa ostrość na długi czas, dzięki czemu można łatwo kroić różne produkty.

Nóż ma długość całkowitą 34 cm, a długość ostrza wynosi 20 cm. Uchwyt nóż wykonano z wysokiej jakości tworzywa sztucznego, który został nitowany bezspoinowo, co zapewnia wygodną i pewną obsługę noża.

Ostrze noża zostało poddane obróbce cieplnej w specjalnym piecu oraz szlif robota, co zapewnia optymalny kąt szlifowania i dłuższą ostrość noża. Nóż kuchenny WMF Spitzenklasse Plus ma idealnie wyważony ciężar ostrza i rękojeści, co pozwala na stabilny i precyzyjny chwyt. Szerokie ostrze nadaje się do krojenia prawie każdej żywności, a gładkie, czyste cięcie bez rozbijania materiału to zaleta dla każdego, kto szuka odpowiedniego narzędzia do kuchni.

- Zawartość: 1 x nóż szefa kuchni (długość całkowita 34 cm, długość ostrza 20 cm) – numer artykułu: 1895486032
- Materiał: kute ostrze ze specjalnej stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów. Długotrwała ostrość dzięki hartowanemu ostrzu. Bezspoinowo nitowany uchwyt z wysokiej jakości tworzywa sztucznego
- 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
- Made in Germany – wyprodukowane we własnej kuźni ostrzy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważony ciężar ostrza i rękojeści. Brak wyczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem
- Szerokie ostrze noża szefa kuchni nadaje się do prawie każdego krojenia. Powstaje gładkie, czyste cięcie bez rozbijania materiału. Można go również używać do obierania

- **waga przedmiotu:** 0.761 pounds
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Spitzenklasse Plus
- **marka:** WMF

- **ogólne słowo kluczowe:** Profesjonalny nóż kuchenny do mięsa, ostry nóż kuchenny, ostry nóż kuchenny, ostry nóż do mięsa, bardzo ostry nóż do grilla, ostry nóż kuchenny
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 20 cm
- **objętość cieczy:** 1 milliliters
- **numer części:** 1895486032
- **kolor:** Najwyższa klasa Plus
- **nazwa typu elementu:** nóż szefa kuchni
- **zawiera płynną zawartość:** 1
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.35 kilograms
- **producent:** WMF
- **numer modelu:** 1895486032
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **długość przedmiotu:** 34 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** WMF Spitzenklasse Plus nóż szefa kuchni 34 cm, wyprodukowano w Niemczech, kuty nóż, Performance Cut, specjalna stal ostrza, ostrze 20 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **materiał:** stal Plastik

## Parametry

Stan

Nowy

## Zdjęcia



