



WÜSTHOF Classic Ikon nóż szefa kuchni 16 cm, czarny

Indeks: **260850** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040330116**

Cena: 610.71 zł

Opis

WÜSTHOF Classic Ikon nóż szefa kuchni 16 cm, czarny

Producent: Wüsthof

Jest to profesjonalny nóż kuchenny, którego używać może każdy, kto pragnie przyjemności z gotowania. Został stworzony przez firmę Wüsthof z Solingen, która słynie z produkcji noży najwyższej jakości. Klasyczny design i wykonanie z najwyższej jakości materiałów gwarantują niezawodność i długoletnie użytkowanie. Ostrze o długości 16 cm jest idealne zarówno do krojenia drobnych produktów spożywczych, jak i do bardziej wymagających prac np. przy krojeniu mięsa czy warzyw.

Wykonany z trwałego materiału, nóż kuchenny Wüsthof Classic Ikon jest dostosowany do potrzeb profesjonalnych kucharzy, którzy oczekują bezkompromisowej jakości. Ergonomiczny uchwyt z antypoślizgowym wykończeniem pozwala na wygodną i bezpieczną pracę. Ostrze noża kuchennego jest ręcznie szlifowane i posiada obustronny ciężar uchwytu dla lepszego trzymania. Warto dodać, że nóż szefa kuchni Wüsthof Classic Ikon został oficjalnym narzędziem niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy.

Waga noża wynosi 3.99 uncji, a jego numer części to 1040330116. Nóż jest dostępny w kolorze czarnym i został wykonany z kutej stali nierdzewnych. Producentem jest firma Wüsthof, a numer modelu to 1040330116. Dzięki swojej uniwersalności i solidnemu wykonaniu, nóż Wüsthof Classic Ikon będzie idealnym wyborem dla każdego, kto szuka niezawodnej i trwałej jakości.

- Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen noże Wüsthof z serii Classic Ikon zachwycają nawet najbardziej wymagających idealistów. Dzięki temu również ten ostry nóż szefa kuchni jest bezkompromisowo dobrym uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie
- Mały nóż szefa kuchni (bardzo ostre ostrze, 16 cm) to uniwersalny nóż do precyzyjnego cięcia mniejszych produktów spożywczych. Nadaje się do krojenia, siekania, ważenia i transportu wszystkich produktów spożywczych, takich jak ryby, mięso, warzywa, sałata, zioła lub owoce
- Trwałe ostrze noża kuchennego Solingen (profesjonalny nóż szefa kuchni) otrzymuje ręcznie ostateczny odpływ polerski, a więc jego ostre ostrze. Obustronny ciężar uchwytu (podwójna kropka) zapewnia bezpieczne i wygodne trzymanie
- Ergonomiczny uchwyt – dzięki małym wybrzuszeniom w przedniej części uchwytu antypoślizgowe leżą szczególnie pewnie w dłoni. Łatwy w pielęgnacji uchwyt jest nitowany nitami ze stali nierdzewnej i wygląda bardzo dobrze w każdej kuchni
- Jako idealnie wyważony nóż szefa kuchni Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza i dzięki ostremu ostrzu noża jest oficjalnym narzędziem wysokiej jakości niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen

- **waga przedmiotu:** 3.99 ounces
- **Liczba części:** 1
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof Nóż F, nóż szefa kuchni, nóż szefa, nóż szefa kuchni, stal szlachetna; stal szlachetna; specjalna stal szlachetna; nóż szefa kuchni, nóż do mięsa, nóż do warzyw
- **rozmiar:** 16 cm
- **numer części:** 1040330116
- **kolor:** czarny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż szefa kuchni, Classic Ikon (1040330116), długość ostrza 16 cm, kute stal nierdzewna, nóż kuchenny bardzo ostre ostrze
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.26 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040330116
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Classic Ikon nóż szefa kuchni 16 cm, czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



