



Wüsthof Gemüsemesser, Classic (1040100409), 9 cm Klingenlänge, geschmiedet, rostfreier Edelstahl, scharfes Küchenmesser für Gemüse und Obst

Indeks: 256905 Producent: Wüsthof Kod producenta: 1040100409

Cena: **433.17 zł**

Opis

Wüsthof Gemüsemesser, Classic (1040100409), 9 cm Klingenlänge, geschmiedet, rostfreier Edelstahl, scharfes Küchenmesser für Gemüse und Obst

Producent: Wüsthof

Seria noży Wüsthof Classic to gwarancja ponadczasowego wzornictwa oraz niezawodnej wydajności. Wraz z nowym nożem kuchennym do warzyw i owoców o długości 9 cm otrzymasz odpowiednie narzędzie dla każdego miłośnika jedzenia. Bardzo ostre ostrze noża jest kute z kawałka zaczerwienionej stali, hartowanej w temperaturze 58° Rockwell i naostrzone w procesie cięcia laserowego przed ręcznym otrzymaniem ostatecznego polerowania, co zapewnia ich ekstremalną i trwałą ostrość.

Niezwykle wszechstronny, ten mały nóż kroi cebulę i zioła z taką samą niezawodnością, jak używa się go do mycia i polerowania warzyw i owoców. Wyposażony w spiczaste ostrza, nada się również do rozbijania mięsa. Wyprodukowany w Niemczech, ten solidny i wysokiej jakości nóż Wüsthof jest idealnie wyważony, co zapewnia wygodną pracę i zwiększa bezpieczeństwo w kuchni. Ergonomiczny uchwyt jest wykonany z antypoślizgowych materiałów, a jego trójkratne przetłoczenia ze stali nierdzewnej zapewniają higieniczną obsługę oraz dobrą sympatię z dłonią.

Klasyczna konstrukcja noża do warzyw i owoców Wüsthof Classic z pewnością zachwyci każdego kucharza. To nóż, którego potrzebujesz w swojej zestawie narzędzi kuchennych. Został wyprodukowany przy użyciu najwyższych standardów jakości i zapewnia długotrwałą niezawodność, którą doceni każdy miłośnik gotowania.

- Seria noży Wüsthof Classic przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Jest łatwy w pielęgnacji i oferuje duży asortyment dla wszystkich miłośników jedzenia odpowiednie narzędzia kuchenne – np. B. ten poręczny mały nóż do gotowania
- Bardzo ostre ostrze jest kute z kawałka zaczerwienionej stali, hartowanej w temperaturze 58° Rockwell i naostrzone w procesie cięcia laserowego przed ręcznym otrzymaniem ostatecznego odliczenia polerowania – dzięki temu ich ekstremalna, długotrwała ostrość
- Wszechstronny mały nóż z krótkim 9-centymetrowym ostrzem kroi cebulę i zioła tak niezawodnie, jak używasz go do przemykania i polerowania warzyw i owoców. Ze spiczastymi ostrzami nadaje się również do wybijania mięsa
- Ten wytrzymały, wysokiej jakości nóż wschodni jest idealnie wyważony, wspiera bezpieczną pracę i dlatego idealnie nadaje się do codziennej pracy w kuchni. Markowy nóż prawdziwej tradycyjnej firmy: wyprodukowano w Niemczech – wysmucony w Solingena, dobry nóż kuchenny z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnych materiałów

artystycznych. Są one potrójnie składane z nitami ze stali nierdzewnej i są bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i wspiera zmęczenie, bezpieczne cięcie

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 0.1 pounds
- **Liczba części:** 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Nein
- **Nazwa modelu:** Classic
- **hazmat:** 0.0
- **marka:** Wüsthof
- **ogólne słowo kluczowe:** 1040100409 bahnhof j0 wüsthof wustof wuesthof Wusthof Classic 12 cm wüsthof 9 cm wusthof nóż Nóż szefa kuchni 12 cm Wusthof Gemusemesser 9 cm Talia 9 cm
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.11 kilograms
- **rozmiar:** 9 cm
- **numer części:** 1040100409
- **kolor:** Czarny, srebrny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Gemüsemesser, klasyczny (1040100409), 9 cm długości do kolan, geschmiedet, rostfreier Edelstahl, scharfes Küchenmesser für Gemüse und Obst
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.1 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040100409
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **jest kruchy:** 1
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Gemüsemesser, Classic (1040100409), 9 cm Klingenlänge, geschmiedet, rostfreier Edelstahl, scharfes Küchenmesser für Gemüse und Obst
- **rodzaj konstrukcji:** Kuty
- **materiał:** Stal stopowa

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia

