



WÜSTHOF Klasyczny nóż do szynki 16 cm

Indeks: **263305** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040100716**

Cena: 516.48 zł

Opis

WÜSTHOF Klasyczny nóż do szynki 16 cm

Producent: Wüsthof

Wüsthof Klasyczny nóż do mięsa to niezawodne narzędzie, które przypadnie do gustu zarówno profesjonalnym kucharzom, jak i amatorom. Doskonale sprawdzi się w krojeniu mięsa, w tym również w krojeniu szynki. Ostrze noża o długości 16 cm jest bardzo ostre, co umożliwi precyzyjne cięcie nawet wtedy, gdy mięso jest surowe.

Sięgnij po ten nóż bez obaw o jego jakość. Ostrze jest wykonane z jednego kawałka stali Wüsthof i hartowane do 58° Rockwell, co sprawia, że nóż zachowa swoją ostrość przez długi czas. Ponadto, ergonomiczny uchwyt zapewni wygodę w trakcie korzystania z noża i zminimalizuje ryzyko zmęczenia dłoni.

Nóż Wüsthof Klasyczny do mięsa jest dostępny w wielu wersjach o różnych długościach ostrza. Wszystkie wersje zachowują jednak doskonałą wydajność i niemiecką jakość wykonania. Nie czekaj i skompletuj swoją kolekcję noży Wüsthof już dziś!

- Wüsthof Klasyczne noże przekonują ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i dzięki dużemu asortymentowi dla każdego fana żywności odpowiednie narzędzie do gotowania – np. ten poręczny nóż z ostrzem 16 cm do precyzyjnego cięcia
- smażenie, szynki lub drobi, niezależnie od tego, czy surowe lub gotowane mięso, podziela i porcuje ostry nóż do mięsa (nóż do krojenia) z wąskim, mocnym ostrzem dokładnie i bez trudu i nadaje się również do krojenia owoców z miękką skórą
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof i hartowane do 58° Rockwell i szlifowane laserowo metodą ostrzenia przed ręcznie otrzymaniem ostatecznego ściągania polerskiego – a tym samym ich ekstremalną, długotrwałą ostrość
- Dobry nóż z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one potrójnie nitowane nitami ze stali nierdzewnej, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i zapewnia bezpieczne cięcie bez zmęczenia
- Ten wysokiej jakości nóż dla profesjonalnego kucharza i amatorskiego jest dostępny w wielu wersjach o długości ostrza od 14 cm do 26 cm. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Wüsthof – Made in Germany, kuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 0.2 pounds
- **Liczba części:** 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Nein
- **Nazwa modelu:** klasyczny
- **hazmat:** 0.0
- **marka:** WÜSTHOF

- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof f; Wusthof; Classic; Klasyk; HRC; nóż do cięcia szynki i łosiosia; profesjonalny nóż do mięsa; wytrzymałość cięcia, nóż do mięsa, bardzo ostry, nóż do łosiosia; najlepszy nóż; super nóż; bardzo długi nóż do mięsa
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.16 kilograms
- **kolekcja:** klasyczny
- **rozmiar:** 16 cm
- **numer części:** 1040100716
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż do szynki Classic (1040100716), długość ostrza 16 cm, kuty, nierdzewna stal nierdzewna, wąski, bardzo ostry nóż do mięsa
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.17 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040100716
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **jest kruchy:** 1
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Klasyczny nóż do szynki 16 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



