



# WÜSTHOF Klasyczny nóż do szynki 20 cm

Indeks: **263023** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040100820**

Cena: **502.92 zł**

## Opis

### WÜSTHOF Klasyczny nóż do szynki 20 cm

Producent: Wüsthof

Ten nóż do mięsa Wüsthof Classic to niezbędne narzędzie dla każdego fana żywności. Jego precyzyjne i ostre ostrze z ugniataniem jest idealne do krojenia mięsa, w tym szynki i drobiu, zarówno surowych, jak i gotowanych. Dzięki kulom nadaje się również do cięcia cienkich plastrów.

Produkt ten został zaprojektowany z myślą o trwałości i wydajności. Ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i szlifowane w procesie ostrzenia laserowego, zanim ręcznie uzyskuje ostateczną ostrość. Antypoślizgowe uchwyty ze specjalnego tworzywa sztucznego są nitowane za pomocą nitów ze stali nierdzewnej potrójnie nitowane, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i wspiera bezpieczne cięcie.

Ten wysokiej jakości nóż dla profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystów jest dostępny w wielu długościach ostrza, ale ta wersja ma długość 20 cm. Został wyprodukowany przez markę Wüsthof, która jest znana z produkcji wysokiej jakości narzędzi kuchennych z tradycyjną niemiecką precyzją. Tak więc, jeśli szukasz ostrego i niezawodnego noża do mięsa, ten nóż Wüsthof Classic to idealny wybór.

- Wüsthof Klasyczne noże przekonują ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i zapewniają odpowiednie narzędzie dla każdego fana żywności – np. ten precyzyjny nóż do mięsa z ostrzem 20 cm i ostrzem z ugniataniem
- Smażenie, szynkę lub drób, niezależnie od tego, czy jest to surowe czy gotowane mięso, ostry nóż do mięsa (nóż do krojenia mięsa) za pomocą wąskich, mocnych ostrzy precyzyjnie i bez wysiłku. Dzięki kulkom nadaje się szczególnie do cięcia cienkich plastrów
- Bardzo ostre ostrze jest kute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane do 58° Rockwell i szlifowane w procesie ostrzenia laserowego, zanim ręcznie uzyskuje ostateczną ostrość. Kulki zapobiegają przyklejaniu się cienkich plastrów
- Dobry nóż z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one nitowane za pomocą nitów ze stali nierdzewnej potrójnie nitowane, montowane bez spoin i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i wspiera bezpieczne cięcie
- Ten wysokiej jakości nóż dla profesjonalnego kucharza i kucharza hobbystycznego 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:** 199 grams
- **Liczba części:** 1
- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Nein
- **Nazwa modelu:** Klasyczny

- **marka:** WÜSTHOF
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.22 kilograms
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof f; Wusthof;Classik;HRC;Nóż do krojenia;Nóż do szynki i łososia; wytrzymałość cięcia; nóż kuchenny; nóż do mięsa bardzo ostry; nóż do łososia; nóż do filetowania;najlepszy nóż; super nóż; długo utrzymująca się
- **kolekcja:** Klasyczny
- **rozmiar:** 20 cm
- **numer części:** 1040100820
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż do szynki, klasyczny (1040100820), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, bardzo ostry nóż do mięsa z kulkami
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.24 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040100820
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** WÜSTHOF Klasyczny nóż do szynki 20 cm
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **materiał:** Stal nierdzewna

## Parametry

**Stan**

Nowy