



Wüsthof Klasyczny nóż szefa kuchni 30 cm

Indeks: 488078 Producent: Wüsthof Kod producenta: 1190100132

Cena: **1,231.73 zł**

Opis

Wüsthof Klasyczny nóż szefa kuchni 30 cm

Producent: Wüsthof

Elegancki nóż szefa kuchni Wüsthof Classic o długości 30 cm to doskonałe narzędzie dla każdego pasjonata kulinariów. Potrójnie nitowany uchwyt zapewnia pewny chwyt podczas przygotowywania potraw. Ostrze wykonane z wysokowęglowej stali nierdzewnej jest niezwykle ostre i łatwe w konserwacji. Tradycja i precyzja spotykają się w tym wyjątkowym nożu, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

Nóż szefa kuchni Wüsthof Classic to połączenie wieków tradycji i nowoczesnej technologii. Kuta z jednego bloku stali nierdzewnej i hartowana do 58 stopni HRC, zapewnia niesamowitą ostrość i długotrwałą wytrzymałość. Dzięki precyzyjnej technologii krawędzi PEtec, ostrze jest o 20% ostrzejsze i utrzymuje krawędź dłużej niż standardowe noże. Marka Wüsthof, z ponad 200-letnią historią, gwarantuje najwyższą jakość i niezawodność.

Wybierz elegancję i doskonałość w kuchni z nożem szefa Wüsthof Classic. Doskonały dla profesjonalnych szefów kuchni i domowych kucharzy, ten nóż stanowi niezastąpione narzędzie do krojenia, siekania i przygotowywania potraw na co dzień. Przekonaj się o niezrównanej jakości i funkcjonalności marki, która zdobyła zaufanie klientów na całym świecie.

- Potrójnie nitowany uchwyt
- WÜSTHOF Seria klasyczna – Pełne trzpienie, potrójnie nitowane uchwyty klasycznej linii oferują najszerszy asortyment sztućców, które zadowolą każdego domowego kucharza lub profesjonalnego szefa kuchni. Seria Wüsthof Classic to nasza najlepiej sprzedająca się seria od pokoleń
- RAZOR SHARP – wysokowęglowe ostrza ze stali nierdzewnej, precyzyjnie wycięte przy użyciu najnowszej technologii dla niesamowitej ostrości i łatwej konserwacji, noże kuchenne Wüsthof można prać tylko ręcznie
- PRECYZYJNE KUTE – Kute z jednego bloku wysokowęglowej stali nierdzewnej i hartowane do 58 stopni HRC, precyzyjna technologia krawędzi (PEtec) daje ostrze, które jest o 20 procent ostrzejsze i dwukrotnie większe zachowanie krawędzi niż w poprzednich modelach, noże z serii Wüsthof Classic mają pełny wałek i osłonę palców
- Wieki tradycji – firma Wüsthof została założona w Solingen w Niemczech ponad 200 lat temu. Sztućce Wüsthof noszą nazwę Solingen, oznaczenie zarezerwowane dla produktów spełniających najsurowsze standardy jakości
- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 6.7 ounces
- **Nazwa modelu:** Wusthof Classic
- **punkt znaku wypunktowania:** Potrójnie nitowany uchwyt, WÜSTHOF Seria klasyczna – Pełne trzpienie, potrójnie nitowane uchwyty klasycznej linii oferują najszerszy asortyment sztućców, które zadowolą każdego domowego kucharza lub profesjonalnego szefa kuchni. Seria Wüsthof Classic to nasza najlepiej sprzedająca się seria od pokoleń, RAZOR SHARP – wysokowęglowe ostrza ze stali nierdzewnej, precyzyjnie wycięte przy użyciu najnowszej technologii dla niesamowitej ostrości i łatwej konserwacji, noże kuchenne Wüsthof można prać tylko ręcznie, PRECYZYJNE KUTE – Kute z jednego bloku wysokowęglowej stali nierdzewnej i hartowane do 58 stopni HRC, precyzyjna technologia

krawędzi (PEtec) daje ostrze, które jest o 20 procent ostrzejsze i dwukrotnie większe zachowanie krawędzi niż w poprzednich modelach, noże z serii Wüsthof Classic mają pełny wałek i osłonę palców, Wieki tradycji – firma Wüsthof została założona w Solingen w Niemczech ponad 200 lat temu. Sztućce Wüsthof noszą nazwę Solingen, oznaczenie zarezerwowane dla produktów spełniających najsurowsze standardy jakości

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Wüsthof
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.44 kilograms
- **poziom opakowania:** unit
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 12 inches
- **numer części:** 1190100132
- **kolor:** Czarny
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Kochmesser, Classic (1040100132), długość 32 cm, geschmiedet, rostfreier Edelstahl, breites und sehr scharfes Küchenmesser
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.5 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4002293109244
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **numer modelu:** 1190100132
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Klasyczny nóż szefa kuchni 30 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Kuty
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-05-10T14:55:58.418Z
- **materiał:** Stal stopowa

Parametry

Stan

Nowy