



Wüsthof Nóż do łososia, Classic (1040102432), ostrze 32 cm, kuty, nierdzewny, bardzo długi nóż kucharski z prostym ostrzem i szlifem kulkowym

Indeks: **254043** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040102432**

Cena: 928.44 zł

Opis

Wüsthof Nóż do łososia, Classic (1040102432), ostrze 32 cm, kuty, nierdzewny, bardzo długi nóż kucharski z prostym ostrzem i szlifem kulkowym

Producent: Wüsthof

Ten długi nóż kucharski Wüsthof Classic to niezbędne narzędzie dla każdego kucharza i pasjonata gotowania. Idealnie nadaje się do usuwania ryby ze skóry, zwłaszcza łososia, dzięki swojemu bardzo długiemu i elastycznemu ostrzu.

Ostrze tego specjalnego noża jest wykute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane na 58° Rockwell i szlifowane laserowo, co zapewnia ostateczną ostrość i precyzję cięcia. Kulki na ostrzu zapobiegają przyklejaniu się cienkich plasterków.

Antypoślizgowe uchwyty z trójnitnym montażem są higieniczne i dobrze leżą w dłoni, zapewniając ergonomiczne cięcie bez zmęczenia. Ten stabilny i wyważony nóż firmy Wüsthof to najlepszy wybór dla profesjonalistów i amatorów gotowania.

- Nóż Wüsthof Classic przekonuje ponadczasowym wzornictwem i niezawodną wydajnością. Są łatwe w pielęgnacji i oferują dla każdego fana żywności odpowiednie narzędzie do gotowania – np. ten wyjątkowo długi, wąski nóż z ostrzem 32 cm do cieniutkich cięć.
- Ten specjalny nóż z bardzo długim, elastycznym ostrzem idealnie nadaje się do usuwania ryb ze skóry, np. łososia (lub również szynki) w bardzo delikatne plasterki. Wyjątkowa ostrość i długie ostrze bez trudu porcuje również duże kawałki.
- Bardzo ostre ostrze jest wykute z jednego kawałka stali Wüsthof, hartowane na 58° Rockwell i jest szlifowane laserowo metodą ostrzenia zanim otrzyma ostateczną ostrość. Kulki zapobiegają przyklejaniu się cienkich szyb.
- Dobry nóż z antypoślizgowymi uchwytami ze specjalnego tworzywa sztucznego. Są one potrójnie nitowane nitami ze stali nierdzewnej, montowane bezspoinowo i bardzo higieniczne. Ergonomiczny uchwyt dobrze leży w dłoni i wspiera bezpieczne cięcie bez zmęczenia.
- Ten całkowicie stabilny, wysokiej jakości nóż firmy Wüsthof jest idealnie wyważony, wspiera bezpieczną pracę i dzięki temu idealnie nadaje się do codziennej pracy w kuchni. Markowy nóż prawdziwego przedsiębiorstwa z tradycjami: Wyprodukowano w Niemczech – kuty w Solingen

- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 0.2 pounds
- **Liczba części:** 1

- **certyfikacja testów zewnętrznych:** Nein
- **Nazwa modelu:** Classic
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż szefa kuchni, niemiecki nóż, wyprodukowany w Solingen, najlepszy nóż, Wuesthof, nóż Wüsthof, ostry nóż.
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.22 kilograms
- **numer części:** 1040102432
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.227 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040102432
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **jest kruchy:** 1
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Nóż do łososia, Classic (1040102432), ostrze 32 cm, kuty, nierdzewny, bardzo długi nóż kucharski z prostym ostrzem i szlifem kulkowym
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **materiał:** stal szlachetna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



