



## Wüsthof Nóż do pomidorów, Classic Ikon (1040331914), szlif falisty 14 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż stołowy, ostre ostrze

Indeks: **263990** Producent: **Wüsthof** Kod producenta: **1040331914**

**Cena: 631.20 zł**

### Opis

## Wüsthof Nóż do pomidorów, Classic Ikon (1040331914), szlif falisty 14 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż stołowy, ostre ostrze

Producent: Wüsthof

Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen zrobią wrażenie noże Wüsthof serii Classic Ikon nawet najbardziej wymagających idealistów. Również ten nóż kuchenny jest bezkompromisowo dobrym uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie. Nóż do warzyw z falistym wałkiem - idealny do gładkich cięć przez twardą skórę owoców lub warzyw z twardą skorupką i miękkim wnętrzem, np. pomidorów - również do chleba lub krojenia (nóż do bułek).

Prążkowana końcówka jest praktyczna do zbierania małych kawałków. Ostre jak noże wałki dają precyzyjne cięcia i przekonują długotrwałą ostrością. Wytrzymałe ostrze (twardość 58° Rockwella) profesjonalnego noża szefa kuchni otrzymuje ostateczny wyciąg polerski, czyli ekstremalną ostrość. Ergonomiczny uchwyt - dzięki niewielkiemu wybruszeniu w przedniej części bardzo ostry nóż do cięcia leży szczególnie bezpiecznie w dłoni (ochrona palców). Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bezspoinowo i wyglądają bardzo dobrze na nakrytym stole. Jako idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon robi wrażenie każdego profesjonalnego kucharza i dzięki ostremu ostrzu noża jest oficjalnym narzędziem do kuchni niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium - Made in Germany, kuty w Solingen.

Ten elegancki i wysokiej jakości nóż kuchenny do cięcia pomidorów od Wüsthof to narzędzie, którego potrzebuje każda kuchnia. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, ma ostrze o twardości 58° Rockwella, co oznacza, że jest ono bardzo trwałe i nie wymaga częstego szlifowania. Nóż ma długość 14 cm, co czyni go idealnym do cięcia pomidorów, ale również do innych miękkich warzyw lub chleba. Ergonomiczny uchwyt zapewnia bezpieczne trzymanie noża, a prążkowana końcówka noża jest praktyczna do zbierania małych kawałków.

Zwycięzca wielu nagród branżowych, Wüsthof to niemiecka firma produkująca noże od ponad 200 lat. Ich noże są znane na całym świecie ze swojej jakości, trwałości i precyzji wykonania. Nóż ten został wykonany w Solingen, w sercu niemieckiej branży nożowej, z myślą o profesjonalnych kucharzach i miłośnikach gotowania. Niezwykła ostrość, trwałość i piękno noża sprawia, że stanie się on ulubionym narzędziem w twojej kuchni.

- Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen zrobią wrażenie noże Wüsthof serii Classic Ikon nawet najbardziej wymagających idealistów. Również ten nóż kuchenny jest bezkompromisowo dobrym uniwersalnym nożem o ponadczasowym wzornictwie
- Nóż do warzyw z falistym wałkiem – idealny do gładkich cięć przez twardą skórę owoców lub warzyw z twardą skorupką i miękkim wnętrzem, np. pomidorów – również do chleba lub krojenia (nóż do bułek). Prążkowana końcówka jest praktyczna do zbierania małych kawałków
- Ostre jak noże wałki dają precyzyjne cięcia i przekonują długotrwałą ostrością. Wytrzymałe ostrze (twardość 58°

Rockwella) profesjonalnego noża szefa kuchni otrzymuje ostateczny wyciąg polerski, czyli ekstremalną ostrość

- Ergonomiczny uchwyt – dzięki niewielkiemu wybrzuszeniu w przedniej części bardzo ostry nóż do cięcia leży szczególnie bezpiecznie w dłoni (ochrona palców). Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bezspoinowo i wyglądają bardzo dobrze na nakrytym stole
- Jako idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon robi wrażenie każdego profesjonalnego kucharza i dzięki ostremu ostrzu noża jest oficjalnym narzędziem do kuchni niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen
  
- **waga przedmiotu:** 1 ounces
- **Liczba części:** 1
- **hazmat:** Unknow modifier
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof f; Wusthof; wuesthof-classic; nóż kuchenny, ostry, nóż szefa kuchni, ergonomiczny kształt uchwytu; nóż śniadaniowy; nóż do cięcia, nóż do piły, nóż do ząbkowany; nóż hobbystyczny; nóż do pomidorów; nóż do łamania, nóż
- **rozmiar:** 14 cm
- **numer części:** 1040331914
- **kolor:** szary
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Nóż do pomidorów, Classic Ikon (1040331914), 14 cm ostrze ze szlifem falistym, kuty, stal nierdzewna, nóż stołowy, ostre ostrze
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.13 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040331914
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Nóż do pomidorów, Classic Ikon (1040331914), szlif falisty 14 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż stołowy, ostre ostrze
- **rodzaj konstrukcji:** kuty
- **materiał:** Stal nierdzewna

## Parametry

|             |      |
|-------------|------|
| <b>Stan</b> | Nowy |
|-------------|------|

## Zdjęcia

