



## Wüsthof Nóż do szynki, Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż do mięsa bardzo ostry

Indeks: 270026 Producent: Wüsthof Kod producenta: 1040330720

**Cena: 992.36 zł**

### Opis

## Wüsthof Nóż do szynki, Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż do mięsa bardzo ostry

Producent: Wüsthof

Niezwykle ostre, kute i ręcznie polerowane ostrze o długości 20 cm w połączeniu z eleganckim designem to cechy, które wyróżniają ten profesjonalny nóż do mięsa Wüsthof Classic Ikon. Sprawdzi się idealnie podczas krojenia dużej szynki lub łososia, ale równie dobrze poradzi sobie z krojeniem warzyw czy mięsa. Ergonomiczny uchwyt z podwójną końcówką zapewnia precyzyjną obsługę, a nitowane bezspoinowo uchwyty są łatwe w pielęgnacji i dodają eleganckiego wyglądu każdej kuchni. Nóż premium Made in Germany, jest oficjalnym narzędziem kuchennym niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy.

Producentem noży kuchennych Wüsthof jest jedna z najlepszych na świecie marek z Solingen. W ofercie ma szeroki wybór noży o ponadczasowym wzornictwie, które zachwycają swoją jakością oraz funkcjonalnością. Wüsthof Classic Ikon to jedna z najlepszych serii noży kuchennych produkowanych przez ten renomowany niemiecki producent. Do produkcji noży używa się tylko najlepszych materiałów i najnowocześniejszych technologii. Każdy z produktów jest ręcznie szlifowany i kuty, co gwarantuje długoletnie użytkowanie i niezwykle ostrość ostrzy.

Ten profesjonalny nóż do mięsa Wüsthof Classic Ikon (1040330720) to doskonały wybór dla każdego kucharza, który ceni sobie jakość, tradycję i elegancki design. Nożyce premium Made in Germany, kute w Solingen zachwycą swoim perfekcyjnym wykonaniem i pozwolą na komfortowe i precyzyjne krojenie każdego rodzaju mięsa. To idealne narzędzie dla wymagających kucharzy, którzy chcą stworzyć prawdziwe dzieło kulinarnego sztuki.

- Jako elegancki profesjonalny nóż z Solingen imponują noże Wüsthof serii Classic Ikon nawet najbardziej wymagających idealistów. Dzięki temu również ten ostry nóż do mięsa jest bezkompromisowo dobrym nożem kuchennym o ponadczasowym wzornictwie
- Nóż do szynki i łososia z mocnym, wąskim ostrzem (20 cm) kroi duże niedzielne pieczenie, tak samo jak szynka, owoce lub warzywa. Dzięki nożowi do krojenia bez trudu usuniesz steki lub precyzyjnie kroisz kaczki piersi
- Trwałe ostrze noża kuchennego (profesjonalny nóż do mięsa) otrzymuje ręcznie końcowe polerowanie, a więc ich ekstremalną ostrość. Dwustronne obciążniki uchwytu (podwójna końcówka) zapewniają precyzyjną obsługę – również w przypadku szybkiej techniki cięcia
- Ergonomiczny uchwyt – dzięki małemu wybrzuszeniu w przedniej części ten niezwykle ostry nóż do cięcia leży wyjątkowo bezpiecznie w dłoni. Łatwe w pielęgnacji uchwyty są nitowane bezspoinowo i wyglądają bardzo dobrze w każdej kuchni

- Jako idealnie wyważony nóż kucharski Wüsthof Classic Ikon zachwyci każdego profesjonalnego kucharza, a dzięki ostremu ostrzu jest oficjalnym narzędziem kuchennym niemieckiej reprezentacji narodowej kucharzy. Nóż premium – Made in Germany, kuty w Solingen
- **język:** spanish
- **waga przedmiotu:** 1 ounces
- **Liczba części:** 1
- **hazmat:** 0.0
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthoff; Wusthof; nóż uniwersalny; nóż do mięsa Wusthof; ostry nóż; nóż szefa kuchni, nóż szefa kuchni, nóż do mięsa; nóż szefa kuchni, nóż do mięsa; nóż do mięsa solingen
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.89 pounds
- **numer części:** 1040330720
- **nazwa typu elementu:** Wüsthof Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kute, stal nierdzewna, nóż do mięsa, bardzo ostry
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.25 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **numer modelu:** 1040330720
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Nóż do szynki, Classic Ikon (1040330720), długość ostrza 20 cm, kuty, stal nierdzewna, nóż do mięsa bardzo ostry
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **materiał:** Stal nierdzewna

## Parametry

**Stan**

Nowy