



Wüsthof Santoku Gourmet (1025046017),
ostrze o długości 17 cm, stal nierdzewna,
nadaje się do mycia w zmywarce, japoński nóż
kucharski, bardzo ostry

Indeks: 281646 Producent: Wüsthof Kod producenta: 4188-7

Cena: **522.45 zł**

Opis

Wüsthof Santoku Gourmet (1025046017), ostrze o długości 17 cm, stal nierdzewna, nadaje się do mycia w zmywarce, japoński nóż kucharski, bardzo ostry

Producent: Wüsthof

Nóż kuchenny Santoku Wüsthof Gourmet to idealny wybór dla każdego kucharza, amatora i profesjonalisty. Posiada wyjątkowo ostre ostrze o długości 17 cm z hartowanej stali nierdzewnej, które jest wycinane laserowo i poddawane 35 etapom obróbki, aby zapewnić mocną i trwałą konstrukcję oraz doskonałą ostrość przez długi czas użytkowania. Nóż ten jest bardzo wszechstronny i doskonale nadaje się do siekania i krojenia różnych składników kuchennych, w tym ziół, warzyw, owoców, mięsa i ryb. Jego ergonomiczny uchwyt jest potrójnie nitowany i bardzo łatwy w pielęgnacji. Nóż kuchenny Santoku Wüsthof Gourmet jest również łatwy w utrzymaniu czystości, ponieważ jego specjalna powierzchnia zapobiega przyklejaniu się drobnych krążków i można go bezpiecznie myć w zmywarce.

Produkt pochodzi od renomowanego producenta noży kuchennych Wüsthof, który znany jest z wysokiej jakości i dokładnej obróbki swoich produktów. Posiadający długoletnie doświadczenie w branży, firma stworzyła ten nóż kuchenny Santoku, który spełnia nawet najbardziej wymagające potrzeby kucharzy. Jest to także doskonały wybór dla osób szukających noża kuchennego wysokiej jakości w przystępnej cenie.

Nóż kuchenny Santoku Wüsthof Gourmet to również idealny prezent dla miłośników gotowania i kulinariów. Wszyscy, którzy doceniają wysoką jakość noży kuchennych i cenią sobie ich ostrość oraz wygodę w użytkowaniu, pokochają ten nóż.

- Firma Gourmet oferuje noże kuchenne Basics w ofercie, które jako ostre noże kuchenne zachwycają nie tylko dobrą jakością i korzystną ceną, ale także jako niezawodny nóż Solinger – tak jak azjatycki profesjonalny nóż kucharski do każdej kuchni.
- Wszechstronny nóż szefa kuchni z wyjątkowo ostrym ostrzem (17 cm) – niezależnie od tego, czy do ważenia i siekania ziół, warzyw i owoców lub mięsa i ryb (nóż do sush), japoński nóż (nóż Santoku) jest idealny do bardzo cienkich cięć.
- Ostre i stabilne – wycinane laserowo ostrze noża jest obrabiane w 35 etapach pracy tak, że dzięki twardości 56° Rockwell i przedłużeniu pod uchwytem jest porównywalne ze stabilnością i ostrością kutego noża kuchennego.
- Agil i nadaje się do mycia w zmywarce – ergonomiczny uchwyt jest potrójnie nitowany i absolutnie łatwy w pielęgnacji. Szlifowane kulki, małe zagłębienia na nożu kuchennym Santoku tworzą poduszki powietrzne i zapobiegają przyklejaniu się drobnych krążków.

- Wüsthof Gourmet przekonuje bardzo dobrym stosunkiem ceny do jakości i jest równie interesujący jako zestaw startowy do użytku prywatnego jak również jako podstawowe wyposażenie gastronomiczne (profesjonalna kuchnia). Nóż kuchenny – wyprodukowano w Niemczech, wyprodukowano w Solingen
- **język:** german
- **waga przedmiotu:** 0.13 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Gourmet
- **marka:** WÜSTHOF
- **ogólne słowo kluczowe:** Wüsthof; Wusthof classic; nóż kuchenny; ostry; sandoku; nóż szefa kuchni; nóż szefa kuchni; nóż uniwersalny; Wüsthof-sandoku; nóż kuchenny santoku; nóż japoński; nóż szefa kuchni
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.155 kilograms
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 30.5 x 4.5 x 1.5 cm
- **numer części:** 4188-7
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.18 kilograms
- **producent:** Wüsthof
- **można myć w zmywarce:** 1
- **numer modelu:** 1025046017
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **rok modelowy:** 2020
- **nazwa przedmiotu:** Wüsthof Santoku Gourmet (1025046017), ostrze o długości 17 cm, stal nierdzewna, nadaje się do mycia w zmywarce, japoński nóż kucharski, bardzo ostry
- **rodzaj konstrukcji:** Opieczętowany
- **materiał:** stal szlachetna

Parametry

Stan

Nowy