



Zwilling 1001501 nóż do chleba, długość ostrza: 20 cm, ostrze ze szlifem falistym, specjalna stal nierdzewna/uchwyt z tworzywa sztucznego, Professional S, czarny

Indeks: 272090 Producent: ZWILLING Kod producenta: 1006820

Cena: 488.31 zł

Opis

Zwilling 1001501 nóż do chleba, długość ostrza: 20 cm, ostrze ze szlifem falistym, specjalna stal nierdzewna/uchwyt z tworzywa sztucznego, Professional S, czarny

Producent: ZWILLING

Ten nóż do chleba marki Zwilling jest idealny do krojenia chrupiącego i lekkiego chleba oraz bułek. Ostrze ma długość 20cm i jest wyposażone w szlif falisty, który precyzyjnie pokroi każdą chrupiącą skorupkę. Nóż wykonany jest z jednego kawałka precyzyjnie kutej stali, a hartowanie lodem ostrza Frioddur gwarantuje długotrwałą ostrość, stabilność i elastyczność.

Ergonomiczny i antypoślizgowy uchwyt sprawia, że ten nóż jest wygodny w obsłudze i bezpieczny w użyciu. Zrównoważony rozkład ciężaru ostrza i rękojeści zapewnia beztrudne cięcie, a ostrze ze zintegrowaną ochroną palców zapewni dodatkową ochronę.

Ten nóż kuchenny został wykonany z myślą o najwyższej jakości i dbałości o szczegóły. Jest to produkt niemieckiej marki Zwilling, wykonany ze specjalnej stali nierdzewnej. Trwały, odporny na korozję uchwyt z tworzywa sztucznego z 3 nitami sprawi, że ten nóż będzie pełnił swoje funkcje przez wiele lat. Do czyszczenia zaleca się ręczne mycie. W zestawie otrzymasz 1 nóż do chleba Zwilling Professional S, długość ostrza: 20 cm, waga: 160 g, materiał: stal nierdzewna / uchwyt z tworzywa sztucznego, 1001501.

- Idealny na śniadanie, kolację i grill: nóż do chleba (długość ostrza: 20 cm) ze szlifem falistym do krojenia chrupiącego i lekkiego chleba i bułek
- Wysokiej jakości wykonanie noża: długotrwała ostrość, stabilność i elastyczność dzięki hartowanemu lodem ostrzu Frioddur, z jednego kawałka precyzyjnie kutej stali
- Wygodna i bezpieczna obsługa: ergonomiczny i antypoślizgowy uchwyt, zrównoważony rozkład ciężaru ostrza i rękojeści zapewnia beztrudne cięcie, ostrze ze zintegrowaną ochroną palców
- Made in Germany – kuty ze specjalnej stali nierdzewnej, wytrzymały uchwyt z tworzywa sztucznego z 3 nitami, trwały, odporny na korozję, zalecane czyszczenie ręczne
- Zakres dostawy: 1 x nóż do chleba ZWILLING Professional S, długość ostrza: 20 cm, waga: 160 g, materiał: stal nierdzewna / uchwyt z tworzywa sztucznego, 1001501
- **waga przedmiotu:** 0.49 pounds

- **marka:** Zwilling
- **ogólne słowo kluczowe:** zestaw noży kuchennych, nóż kuchenny, nóż do ciasta, global store bread steel german miyabi stainless forged sharp fully 1006820 noże
- **rozmiar:** 200mm
- **numer części:** 1006820
- **nazwa typu elementu:** Sztućce
- **producent:** ZWILLING
- **można myć w zmywarce:** 1
- **numer modelu:** 1001501
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **nazwa przedmiotu:** Zwilling 1001501 nóż do chleba, długość ostrza: 20 cm, ostrze ze szlifem falistym, specjalna stal nierdzewna/uchwyt z tworzywa sztucznego, Professional S, czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **zawarte komponenty:** Professional S nóż do chleba 200 mm
- **Liczba części:** 1
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **opis gwarancji:** 2 lata.
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.24 kilograms
- **rok modelowy:** 2011
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



Version 1



Version 2



Information from ZWILLING J. A. Henckels AG:

Our knives can have two different etch marks (see version 1 and 2).

There is no difference between them regarding their quality and they are both genuine products.