



Zwilling 31118-181-0 cztery gwiazdki nóż Santoku, specjalna stal nierdzewna, specjalny stop, tworzywo sztuczne, 180 mm, czarny

Indeks: **287803** Producent: **ZWILLING** Kod producenta: **1001628**

Cena: 420.97 zł

Opis

Zwilling 31118-181-0 cztery gwiazdki nóż Santoku, specjalna stal nierdzewna, specjalny stop, tworzywo sztuczne, 180 mm, czarny

Producent: Zwilling

- Wysokiej jakości nóż Santoku (długość: 18 cm) do precyzyjnego krojenia różnych rodzajów mięsa, ryb i warzyw
- Hartowane lodem ostrze Friodur: wyjątkowo wytrzymałe i elastyczne. Przy prawidłowej pielęgnacji i przechowywaniu długo pozostaje bardzo ostry
- Ergonomiczny, czarny uchwyt z tworzywa sztucznego o ergonomicznym kształcie zapewnia przyjemne użytkowanie, bezspoinowe przejście od uchwytu do ostrza, idealnie wyważony nóż
- Made in Germany – kuty ze specjalnej stali specjalnej Zwilling specjalny stop, trwałe, nierdzewny i łatwy w utrzymaniu; zalecane czyszczenie ręczne
- Zakres dostawy: 1 x nóż Santoku ZWILLING, cztery gwiazdki, długość ostrza: 18 cm, materiał: stal nierdzewna / uchwyt z tworzywa sztucznego, 1001628

- **zawarte komponenty:** Zwilling 31118-181-0 cztery gwiazdki nóż Santoku, 180 mm
- **waga przedmiotu:** 0.25 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **marka:** Zwilling
- **ogólne słowo kluczowe:** [] Nóż Santoku ziwiling santoku gwiazdy
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 180mm
- **numer części:** 1001628
- **styl:** Cztery gwiazdy
- **kolor:** stal
- **nazwa typu elementu:** Zwilling 31118-181-0 cztery gwiazdki nóż Santoku, specjalna stal nierdzewna, specjalny stop, tworzywo sztuczne, 180 mm, czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.25 kilograms
- **producent:** Zwilling
- **numer modelu:** 1001628
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **rok modelowy:** 2011
- **nazwa przedmiotu:** Zwilling 31118-181-0 cztery gwiazdki nóż Santoku, specjalna stal nierdzewna, specjalny stop, tworzywo sztuczne, 180 mm, czarny
- **rodzaj konstrukcji:** Kute

- **materiał:** Stal specjalna

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.

