

ZWILLING czterogwiazdkowy nóż do steków, 12 cm



Indeks: **485396** Producent: **ZWILLING** Kod producenta: **1001604**

Cena: 309.70 zł

Opis

ZWILLING czterogwiazdkowy nóż do steków, 12 cm

Producent: ZWILLING

Odkryj rewelacyjny nóż do steków marki ZWILLING, który zachwyca precyzją i trwałością. Dzięki innowacyjnemu procesowi V-Edge i jednoczęściowemu kuciu SIGMAFORGE, ten nóż gwarantuje dokładne krojenie i wyjątkową trwałość. Ergonomiczny uchwyt zapewnia wygodną pracę, a hartowane ostrze FRIODUR gwarantuje odporność na korozję. To niezastąpione narzędzie dla każdego miłośnika gotowania!

Nasyc swoje zmysły wyjątkowym doświadczeniem kuchennym dzięki niesamowitemu nożowi do steków ZWILLING. Jego delikatna symetryczna krawędź o kącie 15 stopni zapewnia precyzyjne cięcie, a ergonomiczny uchwyt sprawia, że praca w kuchni staje się przyjemnością. Przekonaj się sam, jak ta znakomita łączność funkcjonalności i elegancji sprawia, że gotowanie staje się jeszcze bardziej satysfakcjonujące!

Wyróżnij się w kuchni dzięki niesamowitemu nożowi do steków ZWILLING. Jego unikalne właściwości, takie jak precyzyjna krawędź, ergonomiczny uchwyt i hartowane ostrze FRIODUR, sprawią, że krojenie staje się przyjemnością. Niech ta doskonała jakość i funkcjonalność staną się nieodłącznym elementem Twojej kuchni. ZWILLING to synonim mistrzowskiego rzemiosła i niezawodności.

- V-Edge – dwustopniowy proces, który kończy się delikatną symetryczną krawędzią kątem noża ok. 15 stopni na każdej stronie.
- Nóż SIGMAFORGE – jednoczęściowe precyzyjne kucie
- FRIODUR ostrze hartowane na lodzie zapewnia wyjątkową trwałość krawędzi tnącej i odporność na korozję
- Ergonomiczny, syntetyczny uchwyt zapewnia niemęczącą i bezpieczną pracę, z odsłoniętą lamówką
- Standardowy wałek, który zapewnia płynne przejście między uchwytem a ostrzem.

- **waga przedmiotu:** 0.05 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** V-Edge – dwustopniowy proces, który kończy się delikatną symetryczną krawędzią kątem noża ok. 15 stopni na każdej stronie., Nóż SIGMAFORGE – jednoczęściowe precyzyjne kucie, FRIODUR ostrze hartowane na lodzie zapewnia wyjątkową trwałość krawędzi tnącej i odporność na korozję, Ergonomiczny, syntetyczny uchwyt zapewnia niemęczącą i bezpieczną pracę, z odsłoniętą lamówką, Standardowy wałek, który zapewnia płynne przejście między uchwytem a ostrzem.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** ZWILLING
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 202330002185, 4009839007378, 0202330002185, 04009839007378

- **numer części:** 1001604
- **kolor:** Srebrny/czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.12 kilograms
- **producent:** ZWILLING
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20854002031
- **numer modelu:** 1001604
- **nazwa przedmiotu:** ZWILLING czterogwiazdkowy nóż do steków, 12 cm
- **data premiery:** 2003-03-06T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-29T21:43:38.241Z

Parametry

Stan

Nowy