



Zwilling Fleischmesser, Klingenlänge: 20 cm, Großes Klingenblatt, Rostfreier Spezialstahl/Kunststoff-Griff, Professional S, schwarz, 31020-201-0

Indeks: 278254 Producent: ZWILLING Kod producenta: 1006811

Cena: 381.51 zł

Opis

Zwilling Fleischmesser, Klingenlänge: 20 cm, Großes Klingenblatt, Rostfreier Spezialstahl/Kunststoff-Griff, Professional S, schwarz, 31020-201-0

Producent: ZWILLING

Idealne rozwiązanie dla profesjonalnych i amatorskich kucharzy! Nóż do mięsa ZWILLING Professional S z ostrzem o długości 20cm perfekcyjnie nadaje się do przygotowywania surowego mięsa, jak również krojenia pieczonego mięsa i drobiu. Ostrze zostało wykonane z hartowanej lodem stali Frioddur, z jednego kawałka precyzyjnie kutej stali, co gwarantuje wysoką jakość noża: trwałą ostrość, stabilność i elastyczność.

Nóż cechuje się ergonomicznym i antypoślizgowym uchwytem. Dzięki zrównoważonemu rozkładowi ciężaru ostrza i rękojeści, cięcie jest wygodne i bezpieczne. Ostrze wyposażone jest w zintegrowaną ochronę palców, co zapobiega przypadkowym skaleczeniom.

Nóż został wyprodukowany przez niemieckiego producenta ZWILLING, który zastosował specjalną stal nierdzewną oraz trwały uchwyt z tworzywa sztucznego z 3 nitami. Zaleca się czyszczenie ręczne. W zestawie znajduje się 1 x nóż do mięsa ZWILLING Professional S, długość ostrza: 20 cm, waga: 143 g, materiał: stal nierdzewna / uchwyt z tworzywa sztucznego, 1001464. Ciesz się wygodą krojenia mięsa dzięki ZWILLING Professional S!

- Idealne rozwiązanie dla profesjonalnych i amatorskich kucharzy: nóż do mięsa (długość ostrza: 20 cm) do przygotowywania surowego mięsa oraz krojenia pieczonego mięsa/drobiu
- 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 mięsa ZWILLING Professional S, długość ostrza: 20 cm, waga: 143 g, materiał: stal nierdzewna / uchwyt z tworzywa sztucznego, 1001464

- **rodzaj wtyczki zasilającej:** no_plug
- **waga przedmiotu:** 0.47 pounds

- **marka:** Zwilling
- **ogólne słowo kluczowe:** zestaw noży kuchennych, nóż do ciasta, global store steel miyabi stal nierdzewna 1006811
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 139 grams
- **numer części:** 1006811
- **nazwa typu elementu:** Sztućce
- **producent:** ZWILLING
- **numer modelu:** 1001464
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **nazwa przedmiotu:** Zwilling Fleischmesser, Klingenlänge: 20 cm, Großes Klingleinblatt, Rostfreier Spezialstahl/Kunststoff-Griff, Professional S, schwarz, 31020-201-0
- **zawarte komponenty:** Professional S nóż do mięsa 200 mm
- **Nazwa modelu:** 31020-201-0
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **opis gwarancji:** 2 lata.
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.22 kilograms
- **rok modelowy:** 2011
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



