



Zwilling Twin Pollux Nóż Santoku, Stal Nierdzewna, Czarny/Srebrny, 18 cm

Indeks: **251889** Producent: **ZWILLING** Kod producenta: **1001381**

Cena: **383.33 zł**

Opis

Zwilling Twin Pollux Nóż Santoku, Stal Nierdzewna, Czarny/Srebrny, 18 cm

Producent: Zwilling

Producent Zwilling gwarantuje wysoką jakość wykonania, wygodną i bezpieczną obsługę oraz długotrwałą ostrość, stabilność i elastyczność dzięki hartowanemu lodem ostrzu Friodurd. Zawarte komponenty to Twin Pollux nóż Santoku 180 mm.

Nóż Santoku jest idealny do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Zwilling Twin Pollux to nie tylko funkcjonalne akcesorium kuchenne, ale także piękny element wystroju kuchni. Nóż jest wyprodukowany ze specjalnej stali nierdzewnej i ma bezspoinowe przejście od uchwytu i ostrza.

Posiada polerowane wykończenie oraz jest objęty 2-letnią gwarancją producenta. Rozmiar wynoszący 18 cm oraz kolor czarny/srebrny sprawiają, że nóż świetnie wpisuje się w każdą kuchnię.

- Wysoka jakość wykonania
- Wygodna i bezpieczna obsługa
- Bezspoinowe przejście od uchwytu i ostrza
- Wyprodukowane ze specjalnej stali nierdzewnej
- Długotrwała ostrość, stabilność i elastyczność dzięki hartowanemu lodem ostrzu Friodurd

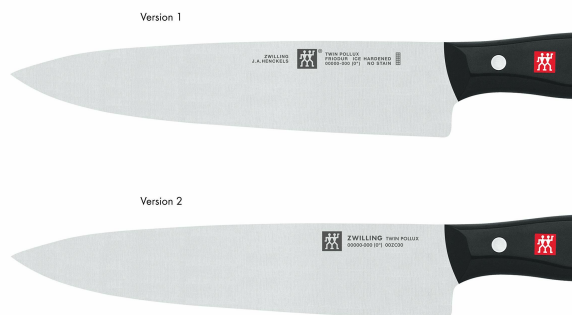
- **zawarte komponenty:** Twin Pollux nóż Santoku 180 mm
- **waga przedmiotu:** 0.161 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Twin Pollux
- **marka:** Zwilling
- **ogólne słowo kluczowe:** kuchnia;naczynie;akcesorium;jedzenie;posilek
- **rodzaj wykończenia:** Polerowane.
- **rozmiar:** 18 cm
- **objętość cieczy:** 0.05 liters
- **opis gwarancji:** 2 lata.
- **numer części:** 1001381
- **kolor:** Czarny/Srebrny
- **nazwa typu elementu:** Nóż Santoku
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.25 kilograms

- **producent:** Zwilling
- **numer modelu:** 1001381
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **rok modelowy:** 2012
- **nazwa przedmiotu:** Zwilling Twin Pollux Nóż Santoku, Stal Nierdzewna, Czarny/Srebrny, 18 cm
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan Nowy

Zdjęcia



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.

