

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-chleba-13cm-natura-line-p-522.html>

Nóż do chleba 13cm "Natura line"



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	000089
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Nóż kuchenny - **do chleba** - o mniejszych rozmiarach, kuty z jednego kawałka stali nierdzewnej chromowo-molibdenowo-wanadowej, o solidnym wykonaniu, perfekcyjnym wykończeniu i starannym naostrzeniu. Długość ostrza noża wynosi 13cm, a designerska rączka wykonana została ze szlachetnego drewna egzotycznego. Prezentowany nóż przeznaczony jest do krojenia każdego rodzaju pieczywa i chleba.

Przeznaczenie produktu: **Nóż kuchenny do krojenia pieczywa**
Wymiary produktu: **Długość ostrza 13cm, Długość całego noża: 24cm**
Parametry techniczne: **Syal molibdenowo-wanadowa**
Sposób opakowania: **Foliowe etui**
Kraj pochodzenia: **Niemcy**

Marka produktu

Burgvogel Solingen - niemieckie noże kute i tradycyjne, produkowane w Niemczech. Rodzinna firma Karl Bahns Stahlwarenfabrik GmbH, zlokalizowana w Solingen, od 70 lat dostarcza na rynek swe znakomite produkty, a są to noże domowe tradycyjne, świetne noże kute, oprawione w rączki wykonane z różnych naturalnych materiałów, a także szeroka oferta noży rzeźniczych i gastronomicznych. Niezmienną cechą noży Burgvogel Solingen pozostaje ich wysoka jakość i solidność wykonania. Profesjonalna jakość i rzemieślnicza tradycja poparta gruntowną know-how oddaje w nasze ręce produkty cenione i poszukiwane na świecie, sprawdzone w milionach kuchni domowych i profesjonalnych. Ostrze każdego noża cechuje wysoka jakość zastosowanych materiałów i perfekcja wykonania. Każdy nóż marki Burgvogel przed opuszczeniem fabryki otrzymuje także staranne wykończenie i porządne, ręczne naostrzenie. Oferta obejmuje m.in.:

- Noże kute Solingen Comfort Line
- Noże kute Solingen Natura Line
- Noże kute Solingen Oliva Line
- Noże kute Solingen Juglans Line
- Noże kuchenne klasyczne i tradycyjne
- Noże gastronomiczne, rzeźnicze i piekarnicze