

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-chleba-20cm-pakkawood-p-470.html>



Nóż do chleba 20cm "Pakkawood"

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00824
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Nóż kuchenny do chleba - nóż Solingen, o sprężystym 20-centymetrowym ostrzu z typowymi ząbkami do krojenia pieczywa i chleba. Doskonale wyważony, o wygodnie wyprofilowanej ręczce. Ostrze wykonane jest ze stali chromowo-molibdenowej X50 CrMoV15 i perfekcyjnie naostrzone. Rączka wodoodporna z wielowarstwowo prasowanego drewna pakkawood. Estetyczne wykończenie i atrakcyjne wzornictwo to cechy typowe dla tych markowych produktów Burgvogel Solingen.

Przeznaczenie produktu: **Nóż do krojenia chleba i pieczywa**

Wymiary produktu: **Długość ostrza: 20cm**

Parametry techniczne: **Stal chromowo-molibdenowa, rączki: pakkawood**

Sposób opakowania: **Firmowe 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