

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-miesa-18cm-p-53.html>



Nóż do mięsa 18cm

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00888
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Profesjonalny nóż kuchenny do krojenia mięsa i innych spożywczych produktów o długości ostrza 18cm. Kuty z jednego kawałka stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50 CrMoV15. Laserowo kontrolowany kształt noża, zapewniający jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Rączki nitowane z polimeru nowej generacji POM, zapewniające swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy. Odporne na niszczące działanie czynników mechanicznych, termicznych i chemicznych. Bezpieczne dla człowieka i w kontakcie z żywnością. Comfort line to linia noży sprawdzona w każdej kuchni, to profesjonalny komfort.

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