

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-miesza-18cm-natura-line-p-50.html>

Nóż do mięsa 18cm "Natura line"



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	814-683.4-18
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Uniwersalny nóż kuchenny do mięsa - nóż kuty z jednego kawałka stali nierdzewnej chromowo-molibdenowo-wanadowej o solidnym wykonaniu, perfekcyjnym wykończeniu i starannym naostrzeniu. Długość ostrza noża wynosi 18cm. Te doskonałe noże posiadają designerskie ręczki, wykonane ze szlachetnego drewna egzotycznego. Są eleganckie i naturalne w dotyku. Natura line to seria noży dla konesera.

Przeznaczenie produktu: **Uniwersalny nóż kuchenny**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 18cm, Całkowita długość noża 30cm**

Parametry techniczne: **Kuta stal nierdzewna X50 CrMoV15, Rączki palisandrowe**

Sposób opakowania: **Etui plastikowe**

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 ręczki 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