

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-miesa-kuty-comfort-line-18cm-p-28.html>

## Nóż do mięsa kuty "Comfort line" 18cm



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>6830.911.18.0</b>
Producent	<b>Burgvogel</b>

### Opis produktu

Profesjonalny **nóż kuty do mięsa** i krojenia innych spożywczych produktów. Długość ostrza 18cm. Kuty z jednego kawałka specjalnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej. Laserowo kontrolowany kształt noża, zapewnia jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Nóż jest trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Rączki nitowane z polimeru nowej generacji POM, zapewniają swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy i odporne są na niszczące działanie czynników mechanicznych, termicznych i chemicznych. Bezpieczne dla człowieka i w kontakcie z żywnością. Comfort line to linia noży niemieckiej marki Burgvogel sprawdzona w każdej kuchni, to profesjonalny komfort.

Przeznaczenie produktu: **Nóż kuty do krojenia i porcjowania mięsa**

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

Parametry techniczne: **Kuta stal molibdenowo-wanadowa. Rączki nitowane POM**

Sposób opakowania: **Etui plastikowe**

Kraj pochodzenia: **Made in Germany**

### 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