

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-pomidorow-kuty-comfort-line-13cm-p-21.html>

Nóż do pomidorów kuty "Comfort line" 13cm



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	6770.911.13.2
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Profesjonalny **nóż kuty do pomidorów i cytrusów** o długości ostrza 13cm i specjalnej falistej linii ostrza. Dzięki tym ząbkom używany jest także jako skuteczny **nóż do cytrusów**. Ostrze noża posiada ponadto charakterystyczne zakończenie dwoma małymi zębami, służącymi do przenoszenia i układania ukrojonych plasterów pomidora lub cytryny. Kuty z jednego kawałka specjalnej, niemieckiej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej z laserowo kontrolowanym kształtem noża, zapewniającym jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Nóż do pomidora jest trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Rączki nitowane z polimeru nowej generacji POM, zapewniające swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy, odporne są na niszczące działanie czynników mechanicznych, termicznych i chemicznych i bardzo bezpieczne dla człowieka i w kontakcie z żywnością.

Przeznaczenie produktu: **Nóż kuty do pomidorów i cytrusów**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 13cm, Całkowita długość noża 23cm**

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