

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-sera-kuty-comfort-line14cm-p-20.html>

Nóż do sera kuty "Comfort line"14cm



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	6280.911.14.1
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Profesjonalny **nóż kuty do sera** o długości ostrza 14cm. Nóż kuty z jednego kawałka specjalnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej z laserowo kontrolowanym kształtem, zapewniającym jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Nóż jest trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony i, jak przystało na noże sera, posiada charakterystyczne dla tych noży "puste ostrze" niwelujące maksymalnie opory typowe przy krojeniu serów. 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 całkowicie bezpieczne dla człowieka i w kontakcie z żywnością. Comfort line to linia noży sprawdzona w każdej kuchni.

Przeznaczenie produktu: **Nóż kuty do krojenia sera**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 14cm, Całkowita długość noża 25cm**

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