

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-szynki-20cm-natura-line-p-32.html>

Nóż do szynki 20cm "Natura line"



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	816-688.4-20K
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Nóż kuchenny - kuty z jednego kawałka nierdzewnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej. Przeznaczony do krojenia wędlin i szynki. Ostrze posiada obustronnie wykonane, charakterystyczne dla noży japońskich, nacięcia redukujące opory tarcia podczas krojenia i znacznie je ułatwiające. W krojenie wkładamy o połowę mniej siły w stosunku do normalnego noża. Laserowo kontrolowana geometria, zapewnia doskonałe wyważenie noża, a solidne, perfekcyjne wykończenie i staranne, ręczne naostrzenie czynią zeń wielce użyteczny produkt w kuchni. **Noże do szynki** są ostre, trwałe i nadają się do bezproblemowego krojenia wszystkich produktów spożywczych. Rączki wykonane ze szlachetnego drewna zostały dokładnie wyprofilowane, doskonale leżą w dłoni, są estetyczne i naturalne w dotyku.

Przeznaczenie produktu: **Nóż do szynki i wędlin**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 20cm, Całkowita długość noża 35cm**

Parametry techniczne: **Kuta stal nierdzewna X50 CrMoV15, Rączki drewno egzotyczne**

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 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