

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-szynki-kuty-comfort-line-26cm-k-p-46.html>

Nóż do szynki kuty "Comfort line" 26cm K



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	6880.911.26.6
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Profesjonalny **nóż kuty do szynki** o długości ostrza 26cm, przeznaczony do krojenia rozmaitych produktów spożywczych i wędlin. Znajdujące się po obu stronach ostrza rzędy nacięć eliminują powstające w czasie krojenia opory tarcia, czyniąc krojenie znacznie lżejszym i łatwiejszym. Korzystając z naszego noża wkładasz o połowę mniej siły w krojenie wędlin. Nóż jest kuty z jednego kawałka specjalnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, a laserowo kontrolowany kształt noża, zapewnia jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Nóż jest trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Nitowane rączki z polimeru nowej generacji POM, zapewniają swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy oraz wysoką odporność na niszczące działanie czynników mechanicznych, termicznych i chemicznych i gwarantują bezpieczeństwo dla człowieka i w kontakcie z żywnością. Comfort line to linia noży sprawdzona w każdej kuchni!

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

Wymiary produktu: **Długość ostrza 26cm, Całkowita długość noża 40cm**

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