

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-wedlin-kuty-comfort-line-20cm-k-p-45.html>

Nóż do wędlin kuty "Comfort line" 20cm K



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	6880.911.20.6
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Profesjonalny **nóż kuty do szynki i wędlin** o długości ostrza 20cm, produkowany w Niemczech przez znaną firmę Burgvogel. Znajdujące się po obu stronach ostrza rzędy nacięć eliminują powstające w czasie krojenia opory tarcia, czyniąc krojenie znacznie lżejszym i łatwiejszym. Karojenie tym znakomitym nożem absorbuje połowę potrzebnej siły zużywanej przy krojeniu nożem tradycyjnym. Nóż kuty z jednego kawałka specjalnej, niemieckiej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej jest nożem uniwersalnym do krojenia wędlin, posiadającym laserowo kontrolowany kształt, zapewniający jego ergonomikę i doskonałe wyważenie. Nóż jest bardzo trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Rączki nitowane z polimeru nowej generacji POM, zapewniają swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy. Odporne na niszczące działanie czynników mechanicznych, termicznych i chemicznych. Bezpieczne dla człowieka i w kontakcie z żywnością. Comfort line to linia noży sprawdzona w każdej kuchni, to profesjonalny komfort.

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

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

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