

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-do-wedlin-kuty-comfort-line-26cm-p-474.html>

Nóż do wędlin kuty "Comfort line" 26cm



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	6880.911.26.0
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Nóż kuty do wędlin o długości ostrza 26cm, przeznaczony do krojenia różnych produktów spożywczych, wędlin i szynki. Nóż jest kuty z jednego kawałka specjalnej, niemieckiej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej i posiada laserowo kontrolowany kształt, zapewniający jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Nóż jest produktem trwałym, solidnie wykonanym i ręcznie, porządnie naostrzonym. Nitowane rączki, wykonane z polimeru nowej generacji POM, zapewniają swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy. Odporne są 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!

Przeznaczenie produktu: **Kuty nóż do krojenia wędlin i szynki**

Wymiary produktu: **Długość ostrza: 26cm**

Parametry techniczne: **Stal molibdenowo-wanadowa. Rączki: POM**

Sposób opakowania: **Firmowe etui**

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