

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-kucharza-kuty-comfort-line-23cm-p-30.html>

## Nóż kucharza kuty "Comfort line" 23cm



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>6860.911.23.0</b>
Producent	<b>Burgvogel</b>

### Opis produktu

Profesjonalny **nóż kucharza** do siekania, krojenia i szatkowania wszelkich produktów spożywczych o długości ostrza 23cm. Kuty z jednego kawałka niemieckiej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o laserowo kontrolowanym kształcie, zapewniającym jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Profesjonalny nóż kucharza jest bardzo trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Nitowane rączki z polimeru nowej generacji POM, zapewniają swoim kształtem i wykończeniem wyjątkowy komfort użytkowy. Odporne na niszczące działanie czynników mechanicznych, termicznych i chemicznych są bezpieczne dla człowieka i w kontakcie z żywnością. Nóż kucharza Burgvogel Solingen polecamy do każdej kuchni.

Przeznaczenie produktu: **Siekanie i krojenie. Nóż kucharza kuty**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 23cm, Całkowita długość noża 36cm**

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