

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-kuchenny-15cm-p-35.html>



Nóż kuchenny 15cm

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	822-134.13-15
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Nóż kuchenny uniwersalny o sprężystym 15-centymetrowym ostrzu. Doskonale wyważony, o świetnie wyprofilowanej ręczce. Ostrze wykonane ze stali chromowo-molibdenowej X50 CrMoV15 i perfekcyjnie naostrzone. Rączka wodoodporna z wielowarstwowo prasowanego drewna pakka. Estetyczne wykończenie i atrakcyjne wzornictwo to cechy typowe dla tych markowych produktów Burgvogel Solingen. To znakomity, markowy nóż kuchenny w przystępnej cenie.

Przeznaczenie produktu: **Nóż kuchenny uniwersalny**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 15cm, Całkowita długość noża 27cm**

Parametry techniczne: **Nierdzewna stal X50 CrMoV15, Rączki prasowane drewno**

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