

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-kuchenny-20cm-p-42.html>



## Nóż kuchenny 20cm

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>827-134.7-20</b>
Producent	<b>Burgvogel</b>

### Opis produktu

Tradycyjny, porządny **nóż kuchenny** do różnych zastosowań. Ostrze wykonano ze stali nierdzewnej chromowo-molibdenowej X50 CrMoV15 o odpowiedniej sztywności. Dobrze wyważony, wspaniale naostrzony, ręczki nitowane wykonano z wielowarstwowo prasowanego drewna, pokrytego czarną wodoodporną powłoką. Znakomity, solingenowski produkt.

Przeznaczenie produktu: **Uniwersalny nóż kuchenny**

Wymiary produktu: **Długość ostrza 20cm, Całkowita długość noża 34cm**

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 ręczki 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