

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/noz-santoku-kuty-comfort-line-18cm-k-p-26.html>

Nóż santoku kuty "Comfort line" 18cm K

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	6100.911.18.6
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Nóż Santoku - profesjonalny nóż kuchenny kuty o długości ostrza 18cm, przeznaczony do siekania i krojenia najrozmaitszych produktów spożywczych. Ostrze posiada kształt charakterystyczny i typowy dla japońskich noży o tym przeznaczeniu. Znajdujące się po obu stronach ostrza rzędy nacięć eliminują powstające w czasie krojenia opory tarcia, czyniąc krojenie znacznie lżejszym i łatwiejszym. Kuty z jednego kawałka stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, nóż santoku posiada laserowo kontrolowany kształt, zapewniający jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Trwały, solidnie wykonany i ręcznie, porządnie naostrzony. Rączki nitowane z polimeru nowej generacji POM, zapewniające 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 profesjonalnej i amatorskiej kuchni.

Przeznaczenie produktu: **Nóż santoku do siekania i krojenia. Nóż kucharza kuty**
Wymiary produktu: **Długość ostrza 18cm, Całkowita długość noża 30cm**
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