

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/stalka-do-ostrzenia-nozy-p-55.html>



Stalka do ostrzenia noży

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	835-824.8-26
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Stalka do ostrzenia noży - skuteczny i szybki sposób na przywrócenie nożom porządkanych właściwości. Stalka jest przeznaczona do ostrzenia tradycyjnych i kutych noży kuchennych, a zwłaszcza markowych noży Burgvogel z Solingen z serii Comfort Line.

Przeznaczenie produktu: **Ostrzenie noży kutych ze stali X50 CrMoV15**

Wymiary produktu: **Długość stalki: 26cm, długość całkowita: 40cm**

Sposób opakowania: **Folia**

Kraj pochodzenia: **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 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