

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/zestaw-nozy-kutych-comfort-line-3-el-p-47.html>



Zestaw noży kutych "Comfort line" 3-el.

| | |
|------------------|--------------------|
| Dostępność | Dostępny |
| Numer katalogowy | 885-930.911 |
| Producent | Burgvogel |

Opis produktu

Profesjonalne noże kuchenne - zestaw zawiera nóż o długości ostrza 20cm, przeznaczony do krojenia rozmaitych produktów spożywczych, w tym wędlin i szynki. Jarzyniak do obierania i krojenia warzyw oraz nóż kucharski 20cm. Noże są kute z jednego kawałka stali chromowo-molibdenowo-wanadowej X50 CrMoV15. Laserowo kontrolowany kształt noża, zapewniający jego ergonomię i doskonałe wyważenie. Trwałe, solidnie wykonane i ręcznie, porządnie naostrzone. 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 kuchni, to profesjonalny komfort.

Przeznaczenie produktu: **Uniwersalny zestaw noży**

Wymiary produktu: **Długość noży: 10cm, 20cm i 20cm**

Parametry techniczne: **Kuta stal nierdzewna X50 CrMoV15, Rączki nitowane POM**

Zawartość opakowania: **Nóż kuchenny 20cm, jarzyniak 10cm i nóż kucharza 20cm**

Sposób opakowania: **Firmowy kartonik ozdobny**

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