



Zester

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	830-167.8
Producent	Burgvogel

Opis produktu

Zester, skrobaczka do ścinania aromatycznych skórek cytrusowych, dodawanych do ciast i potraw. Przydatna także do okrawania papryki i innych aromatycznych owoców o twardej skórce. Wykonana solidnie ze stali nierdzewnej. Jest ostrym, sprawdzonym narzędziem, produkowanym w niemieckim Solingen. Jakościowy, markowy produkt.

Przeznaczenie produktu: **Skrobak do ścinania skórek cytrusowych**

Wymiary produktu: **Długość narzędzia: 14cm**

Parametry techniczne: **Stal nierdzewna**

Sposób opakowania: **Folia**

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