

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-bker-meisterklinge-damast-bread-knife-p-142458.html>

Nóż Böker Meisterklinge Damast Bread Knife



Cena brutto	547,58 zł
Cena netto	445,19 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	togo_130953DAM
Kod EAN	4045011258848

Opis produktu

Gotowanie wykracza daleko poza przygotowywanie jedzenia. Czysta pasja, doprawiona nieograniczoną różnorodnością możliwości, tworzenia niezapomnianych chwil w gronie rodziny i przyjaciół. Gotowanie porusza, gotowanie łączy. Filozofia jako idealny dostawca witamin zapewniających równowagę wewnętrzną. Seria najwyższej jakości noży szefa kuchni Boker Meisterklinge Damast podziela tę pasję we wszystkich aspektach: suwerenny wygląd, pierwszorzędne ułożenie dłoni ze zrównoważoną równowagą, wyraziste, ale nie narzucające się i zawsze z indywidualnym dotykiem, ekskluzywne noże kuchenne gwarantują dodatkową przyjemność. Nigdy więcej tępych noży: najlepsze rzemiosło Solingen Knife wykonane przez mistrzowskie ręce i wysokiej jakości materiały w harmonii dla fantastycznie ostrego cięcia - każdego dnia - raz po raz - oraz dzięki bezpłatnej usłudze ponownego ostrzenia Boker przez całe życie. Sekret wyjątkowej ostrości kryje się w ostrzu hybrydowym, które łączy w sobie to, co najlepsze z dwóch światów. Rdzeń ostrza wykonano z wysokowytrzymałej i wytrzymałej stali VG-10, która sprawia, że krawędź jest wyjątkowo ostra - i utrzymuje ją przez długi czas, natomiast osłona ostrza wykonana z wielowarstwowego damastu zapewnia niezbędną elastyczność, odporność na złamanie jak również kultywowany par Excellence wygląd. Dzięki temu nóż niemal bez wysiłku sunie po dojrzałych pomidorach i mięsie, dzięki czemu nawet wymagające krojenie pajęczyny na duże kawałki budzi entuzjazm. Spójna, treściwa i górzysta z natury: ciemna rękojeść wykonana z wędzonego drewna dębowego pochodzi z lokalnych lasów Bergisches Land i sprawia, że długa tradycja Bokera jest wyczuwalna przy każdym cięciu. Delikatnie zakrzywione linie idealnie dopasowują się do dłoni i przez cały czas zapewniają pewny chwyt, równowagę i typowy dla Bokera dynamizm. Wysokiej jakości wygląd dopełnia gałka ze szlachetnego metalu na końcu rękojeści z osadzonym logo Boker - dyskretny wyraz niedopowiedzenia. Noże szefa kuchni będą wiernym towarzyszem w kuchni przez wiele lat. Niezawodny, ponadczasowy i bez troski. Aby tak pozostało, Boker udziela dożywotniej gwarancji na materiały i wykonanie. Oznacza to mniej zmartwień i więcej swobody w zakresie pomysłów kulinarnych. BEZ RYZYKA, WIĘCEJ ZABAWY: Pozwól nam przekonać Cię o mistrzowskim krojeniu i dokładnie przetestuj nóż szefa kuchni z serii Meisterklinge Damast w domu z 30-dniową gwarancją zwrotu pieniędzy i bezpłatną wysyłką zwrótną! Boker Meisterklinge Damast - zaangażowanie, w którym przyjemność staje się pasją.