Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 10:24

Link do produktu: https://easyoffice24.pl/noz-do-obierania-bker-solingen-core-professional-p-138113.html



Nóż do obierania Böker Solingen Core Professional

Cena brutto	**228,60 zł**
Cena netto	**185,85 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**togo_130825**
Kod EAN	**4045011189999**
Cena jednostkowa	**228.6 sztuka**

Opis produktu

Co Trewir, Wiesbaden, Munster i Lueneburg wspólnego? Oprócz centrów historycznych, pomników narodowych i długą tradycję jako główny miast handlowych przede wszystkim: są domem dla doskonałej przewodnikiem dystrybutorów wyrobów stalowych, który wyrobił dzięki szerokiej gamie produktów i wysoki poziom profesjonalnych i konsultingowych usług od wielu lat. posiadają wieloletnie doświadczenie, doskonałe know-how i codziennie wykazano w codziennym sensie biznesowym dla żądań i potrzeb gotowania i kuchni entuzjastycznych klientów, zrobiliśmy naszą korzyść, a wraz z naszym prawie 150 lat doświadczenia jako Solingen manufaktury w rozwoju produktów z Boker Rdzenia niech przepływ Professional series. Efektem jest produkt, który jest orzecznikiem „Zalecane przez największych detalistów" zasługuje ze względu na linii dynamicznych, z doskonałą obsługą i wspaniałe możliwości cięcia powyżej. Masywna puste ostrze z doskonale nadaje się do wysokiej jakości nóż stopu chrom-molibden, wanad (X50CrMoV15) jest zoptymalizowane przez złożony kucie Solingen pracy ręcznej, oprócz struktury i następnie ochłodzone do 58 HRC. Przez dłuższą żywotność brzeszczotu i jeszcze drobniejszą cut obrazu zwykle w naszym tradycyjnym wydruku strony jest również polerowane. Kute wzmocnić zawsze zapewnia pewny chwyt i chroni przed ewentualnymi obrażeniami poślizgu. W specjalnej funkcji konstrukcyjnej tyłu ostrza we wszystkich noży w tej serii delikatnie zaokrąglone. Więc nóż jest w każdej pozycji chwytu miły w dotyku i zapobiega nawet silniejszego nacisku na plecy noża na cięcia biegunach nieprzyjemne uczucie ucisku w dłoni. Praktyczne i doskonałych proporcjach uchwyty plastikowe zakończenia harmonijny ogólny obraz. Więc noży w najwyższym stopniu są odporne na wilgoć i może być bezpiecznie stosowany w profesjonalnej gastronomii. Zwłaszcza w higienie kuchni w dowolnym momencie, aby spełniać najwyższe standardy. Nóż paring jest szczególnie przydatny i ma krótkie ostrze. Wszystkie prace moll w kuchni mają być przeprowadzone z tym nożem. Jednym z głównych zadań, jak sama nazwa wskazuje, złuszczanie owoców i warzyw. Jest doskonale nadaje się do cięcia wzdłuż blisko zbiornika.