Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 09:06

Link do produktu: https://easyoffice24.pl/noz-do-szynki-bker-solingen-core-walnut-p-138100.html



Nóż do szynki Böker Solingen Core Walnut

Cena brutto	**475,20 zł**
Cena netto	**386,34 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**togo_130760**
Kod EAN	**4045011165030**
Cena jednostkowa	**475.2 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 płynąć serii. 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. Pięknie drobnoziarnistych i doskonałych proporcjach uchwyty Orzech zakończyć harmonijny ogólny obraz. Nóż do krojenia jest idealna z długi i wysmukły kształt do precyzyjnego cięcia mięsa i ryb. Okna i filmy mogą być równie łatwo wyciąć jak kostki lub równie silnych transzach. Szynka nóż jest bardziej elastyczny niż inne noże i zjeżdżalniami doskonale przez ciało. „Szczególnie podoba mi bezwzględnej orientacji funkcji serii noży Boker Core konstrukcja jest bardzo miłe. - Nie przeciążony. - i zgodne z czystego uszczelnienia pomiędzy kute zagłówek i uchwyt wykonany z drewna orzechowego i higieny nasze pomysły" (Jörg Lamskemper, majster z Cutlers Gildia Munster) „lasy domowe takie jak drewno orzecha używanych w tej serii cieszą się dużą popularnością i coraz częściej w wielu akcesoriów kuchennych znowu modne. Popieramy wykorzystanie lokalnych materiałów i produktów, które nadal są wykonane w tradycyjny Solingen rzemiosła. „(Oliver Gayer, Górna Mistrz Cutlers Gildia północna Bawaria)