Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 17:25

Link do produktu: https://easyoffice24.pl/noz-do-szynki-bker-solingen-cottage-craft-p-138232.html



Nóż do szynki Böker Solingen Cottage-Craft

Cena brutto	**237,59 zł**
Cena netto	**193,16 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**togo_130498**
Kod EAN	**4045011216749**
Cena jednostkowa	**237.59 sztuka**

Opis produktu

Tak zwani Kotten kształtują historię miasta Solingen od XIV wieku. Masywne osełki napędzane były czystą wodą, a słynne na całym świecie ostrza szlifowano ręcznie. Seria noży szefa kuchni Böker Cottage-Craft imponująco kontynuuje dziedzictwo tego tradycyjnego rzemiosła i zachwyca starannie dobranym wyborem klasycznych materiałów. Na szczególną uwagę zasługuje zastosowanie rdzewnej stali węglowej C75, która po krótkim okresie użytkowania tworzy typową niebiesko-szarą patynę. Naturalne drewno śliwkowe użyte do wykonania muszli rękojeści jest twarde, gęste i drobnoporowate, ma jednolitą strukturę i uderzające spektrum kolorów. Zgodnie z wielowiekową tradycją produkcji noży z Solingen, łuski rękojeści są mocowane na ciągłym trzpieniu ostrza za pomocą nitów z litego mosiądzu.

Dzięki długiemu i smukłemu kształtowi nóż do szynki idealnie nadaje się do precyzyjnego krojenia mięsa i ryb. Cienkie plasterki można kroić tak samo łatwo jak kostki lub grube plastry. Nóż do szynki jest nieco bardziej elastyczny niż inne noże i optymalnie przesuwa się po mięsie.

CARBON STEEL C75 Całkowicie naturalną właściwością materiału jest to, że podczas używania noża powstaje patyna. Szaroniebieskie zmatowienie ostrza jest całkowicie normalne i nie jest w żaden sposób wadą. Wręcz przeciwnie, powstała w ten sposób patyna (warstwa tlenku) tworzy na ostrzu warstwę ochronną, która zwiększa jego odporność na warunki zewnętrzne. Ta patyna jest często widoczna już po pierwszym użyciu i nie można jej ponownie usunąć. Ekspert natychmiast rozpoznaje wynikającą z tego wysokiej jakości stal węglową. Przy odpowiedniej pielęgnacji stal węglowa ma taką samą żywotność jak nowoczesna stal nierdzewna.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA Stal węglowa jest jednym z rdzewnych rodzajów stali i wymaga celowej, ale minimalnej konserwacji. W kuchni wystarczy opłukać nóż pod gorącą bieżącą wodą i osuszyć ściereczką. W przypadku dłuższego przechowywania ostrze należy konserwować odpowiednim olejem. Idealny do tego celu jest bezkwasowy, nieżywiczny i nielotny olej Boker Camellia (nr kat. 04BO175). Jest olejem czysto roślinnym i idealnie nadaje się do konserwacji rdzewnych noży kuchennych, w przeciwieństwie do innych olejów pielęgnacyjnych – nie tworzy emulsji z wodą. Z drugiej strony, używanie zmywarki niszczy drobne struktury stali węglowej, podobnie jak pozostawianie ostrza w zlewie na dłuższy czas bez czyszczenia. Rzadko stosowana w nożach kuchennych stal węglowa, ze względu na swoje właściwości można ją łatwo ostrzyć, dzięki czemu noże Boker Cottage Craft stają się lojalnymi i niezawodnymi towarzyszami na całe życie i kontynuują pisanie własnej historii.