Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 13:19

Link do produktu: https://easyoffice24.pl/noz-santoku-bker-solingen-core-walnut-kulle-p-138105.html



Nóż Santoku Böker Solingen Core Walnut, Kulle

Cena brutto	**494,99 zł**
Cena netto	**402,43 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**togo_130735**
Kod EAN	**4045011188978**
Cena jednostkowa	**494.99 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, który cieszy się w Europie zyskuje na popularności, jest Santoku. Jest oryginalnie japońskie kształt ostrza noża wszystkich celów. Tłumaczone którego nazwa oznacza „trzy cnoty", to równie dobrze nadaje się do mięs, ryb i warzyw. Szerokie ostrze Santoku jest szczególnie łatwe w obsłudze. „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)