

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-szefa-boker-core-w-mothers-day-p-138138.html>

Nóż Szefa Böker Core W Mother's Day



Cena brutto	387,20 zł
Cena netto	314,80 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	togo_130721
Kod EAN	4045011176005
Cena jednostkowa	387.2 sztuka

Opis produktu

Co łączy Trier, Wiesbaden, Münster i Lüneburg? Oprócz historycznego centrum miasta, zabytków, które są znane poza granicami regionu i długoletniej tradycji jako ważnych miast handlowych, łączy je jeszcze jeden ważny aspekt: miasta te są domami znakomitych sprzedawców stali, którzy zbudowali swoją wyjątkową reputację. przez wiele lat dzięki szerokiemu wyborowi i pierwszorzędnej wiedzy.

Wykorzystaliśmy ich dziesięciolecia doświadczenia, doskonały know-how i codziennie doskonalone wyczucie wymagań i potrzeb entuzjastów gotowania i kuchni przy opracowywaniu naszych produktów z serii Boker Core, w połączeniu z naszym prawie 150-letnim doświadczeniem jako manufaktura noży w Solingen . Rezultatem jest produkt o dynamicznych liniach, doskonałej obsłudze i zapierających dech w piersiach możliwościach cięcia, który zdobył ocenę jakości „zalecaną przez wiodących sprzedawców detalicznych”.

Solidne ostrze wykonane ze stopu chromowo-molibdenowo-wanadowego (X50CrMoV15), doskonale nadające się do produkcji najwyższej jakości noży kuchennych, jest ręcznie kute z kunsztem Solingen, zoptymalizowane pod względem strukturalnym, a następnie utwardzone do 58 HRC. Aby zapewnić dłuższą żywotność ostrza i jeszcze dokładniejsze cięcie, nasz tradycyjny szlif ręczny jest następnie mocno polerowany.

Kuty wałek zapewnia pewny chwyt i chroni użytkownika przed możliwymi obrażeniami w przypadku poślizgu. Cechą szczególną wszystkich noży z tej serii jest delikatnie zaokrąglony grzbiet. To sprawia, że nóż jest łatwy i przyjemny w obsłudze w każdej pozycji oraz zapobiega nieprzyjemnemu naciskowi na dłoń - nawet przy silnym nacisku na kręgosłup, np. Podczas robienia ciosu. Pięknie wzorzyste i idealnie proporcjonalne uchwyty z orzecha włoskiego dopełniają spójny i atrakcyjny wygląd.

Nóż Szefa Kuchni to jeden z najważniejszych noży w kuchni i należy do podstawowego wyposażenia. Ma nieco szersze i dłuższe ostrze niż nóż uniwersalny. Smukła końcówka nadaje się również do krojenia cebuli lub małych warzyw. Dzięki swojej długości może służyć również jako nóż do mięsa. Przetwarzanie dużych warzyw jest również łatwe.

„Jestem pod szczególnym wrażeniem absolutnej koncentracji na funkcjonalności w serii noży kuchennych Boker Core. Konstrukcja jest bardzo przyjemna - niezbyt wyszukana - i ma czyste i równe połączenie kutego wałka z orzechowym uchwytem, który również spełnia wymagania higieniczne. ”

Jörg Lamskemper, szef Cechu Rzemieślników Messerschmiede-Innung Münster

„Krajowe rodzaje drewna, takie jak orzech używany w tej serii, stają się coraz bardziej popularne i można je znaleźć w wielu modnych akcesoriach kuchennych. Wspieramy stosowanie lokalnych materiałów i produktów, które są nadal wytwarzane tradycyjnym rzemiosłem z Solingen”.

Oliver Gayer, szef Cechu Rzemieślników Messerschmiede-Innung Nordbayern