

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-szefa-bker-solingen-core-professional-16-cm-p-138640.html>

Nóż Szefa Böker Solingen Core Professional 16 cm



Cena brutto	271,30 zł
Cena netto	220,57 zł
Numer katalogowy	togo_130820
Kod EAN	4045011172014

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 przepływy 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 szefa kuchni jest jednym z najważniejszych noży w kuchni i części wyposażenia standardowego. Mała kuchnia nóż jest trochę krótsze i łatwiejsze niż nóż szefa kuchni klasycznej. Wąska końcówka jest, na przykład, przyznawane krojenia cebuli lub małych warzyw. Dzięki swojej długości, ale można go używać jako nóż mięso jest również znakomita. Nawet duże warzywa można łatwo poradzić.