

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-szeffa-bker-solingen-core-professional-21-cm-p-138080.html>

Nóż Szefa Böker Solingen Core Professional 21 cm



Cena brutto	287,81 zł
Cena netto	233,99 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	togo_130840
Kod EAN	4045011172038
Cena jednostkowa	287.81 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 niech przepływ 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. Wielki wszechstronny z końcówką smukłą jest idealny do cięcia cebuli lub małych warzyw. Dzięki swojej długości, ale można go używać jako nóż mięso jest również znakomita. Nawet duże warzywa można łatwo poradzić.