

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-szeffa-bker-solingen-core-walnut-21-cm-p-138103.html>

# Nóż Szefa Böker Solingen Core Walnut 21 cm



|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena brutto      | 398,96 zł     |
| Cena netto       | 324,36 zł     |
| Numer katalogowy | togo_130740   |
| Kod EAN          | 4045011155369 |
| Cena jednostkowa | 392.14 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 szefa kuchni jest jednym z najważniejszych noży w kuchni i części wyposażenia standardowego. To ma nieco szerszy i dłuższy od noża ostrze. Wąska końcówka jest idealna 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. „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)