Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 12:45

Link do produktu: https://easyoffice24.pl/noz-szefa-bker-solingen-cottage-craft-duzy-p-138229.html



Nóż Szefa Böker Solingen Cottage-Craft, duży

Cena brutto	**257,40 zł**
Cena netto	**209,27 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**togo_130495**
Kod EAN	**4045011216718**
Cena jednostkowa	**257.4 sztuka**

Opis produktu

Tak zwani Kotten kształtują historię miasta Solingen od XIV wieku. Masywne osełki napędzane były czystą wodą, a słynne na całym świecie ostrza szlifowano ręcznie. Seria noży szefa kuchni Böker Cottage-Craft imponująco kontynuuje dziedzictwo tego tradycyjnego rzemiosła i zachwyca starannie dobranym wyborem klasycznych materiałów. Na szczególną uwagę zasługuje zastosowanie rdzewnej stali węglowej C75, która po krótkim okresie użytkowania tworzy typową niebiesko-szarą patynę. Naturalne drewno śliwkowe użyte do wykonania muszli rękojeści jest twarde, gęste i drobnoporowate, ma jednolitą strukturę i uderzające spektrum kolorów. Zgodnie z wielowiekową tradycją produkcji noży z Solingen, łuski rękojeści są mocowane na ciągłym trzpieniu ostrza za pomocą nitów z litego mosiądzu.

Nóż szefa kuchni, czyli nóż szefa kuchni, jest jednym z najważniejszych noży w kuchni i stanowi element podstawowego wyposażenia. Ma nieco szersze i dłuższe ostrze niż nóż uniwersalny. Smukła końcówka jest idealna do krojenia cebuli lub małych warzyw. Dzięki swojej długości może służyć również jako nóż do mięsa. Można nią również przetwarzać duże rodzaje warzyw.

CARBON STEEL C75 Całkowicie naturalną właściwością materiału jest to, że podczas używania noża powstaje patyna. Szaroniebieskie zmatowienie ostrza jest całkowicie normalne i nie jest w żaden sposób wadą. Wręcz przeciwnie, powstała w ten sposób patyna (warstwa tlenku) tworzy na ostrzu warstwę ochronną, która zwiększa jego odporność na warunki zewnętrzne. Ta patyna jest często widoczna już po pierwszym użyciu i nie można jej ponownie usunąć. Ekspert natychmiast rozpoznaje wynikającą z tego wysokiej jakości stal węglową. Przy odpowiedniej pielęgnacji stal węglowa ma taką samą żywotność jak nowoczesna stal nierdzewna.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA Stal węglowa jest jednym z rdzewnych rodzajów stali i wymaga celowej, ale minimalnej konserwacji. W kuchni wystarczy opłukać nóż pod gorącą bieżącą wodą i osuszyć ściereczką. W przypadku dłuższego przechowywania ostrze należy konserwować odpowiednim olejem. Idealny do tego celu jest bezkwasowy, nieżywiczny i nielotny olej Boker Camellia (nr kat. 04BO175). Jest olejem czysto roślinnym i idealnie nadaje się do konserwacji rdzewnych noży kuchennych, w przeciwieństwie do innych olejów pielęgnacyjnych – nie tworzy emulsji z wodą. Z drugiej strony, używanie zmywarki niszczy drobne struktury stali węglowej, podobnie jak pozostawianie ostrza w zlewie na dłuższy czas bez czyszczenia. Rzadko stosowana w nożach kuchennych stal węglowa, ze względu na swoje właściwości można ją łatwo ostrzyć, dzięki czemu noże Boker Cottage Craft stają się lojalnymi i niezawodnymi towarzyszami na całe życie i kontynuują pisanie własnej historii.