

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-szeffa-kuchni-bker-solingen-fuego-damast-520-p-143048.html>

Nóż Szefa Kuchni Böker Solingen Fuego Damast 5/20



Cena brutto	5 398,72 zł
Cena netto	4 389,20 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	togo_130498DAM
Kod EAN	4045011321207

Opis produktu

Ognisty, pełen temperamentu, z ciałem - i jeszcze większą duszą! Każdy, kto odważy się zapuścić do diabelskiej kuchni, nie ma się czego obawiać ze strony lokalnego szefa kuchni. **Nóż szefa kuchni Boker Fuego Damast, limitowany do zaledwie 20 egzemplarzy na całym świecie**, doprowadza wodę do wrzenia samą swoją obecnością, wzbudzając podziw nawet samego diabła.

Wykuty w czyszcju kuźni, ten wyjątkowy nóż został stworzony, by przetrwać upływ czasu. Ostrze **noża szefa kuchni Boker Fuego Damast** wykonane jest ze 150 warstw stali damasceńskiej o losowym wzorze, który zachwyca wyjątkową wytrzymałością. Oszałamiający wzór damasceński nie tylko czyni go wizualnym arcydziełem, ale także gwarantuje wyjątkową wydajność cięcia, idealnie łącząc precyzję i stabilność.

Rękojeść **noża szefa kuchni Boker Fuego Damast** to również arcydzieło, zarówno pod względem wizualnym, jak i dotykowym. Stabilizowany czerwoną żywicą, tworzy unikalny efekt głębi, dzięki czemu rękojeść wykonana z wysokiej jakości drewna brzoźowego nie tylko stanowi wizualny akcent, ale także zapewnia doskonały chwyt. Ergonomiczna konstrukcja zapewnia optymalne trzymanie, nawet podczas długich cięć.

Z dłuższym i szerszym ostrzem niż nóż uniwersalny, **nóż szefa kuchni Boker Fuego Damast** idealnie nadaje się do wszelkich kuchennych zadań związanych z krojeniem - czy to do siekania warzyw, krojenia mięsa, czy pracy z delikatnymi składnikami, takimi jak cebula. Smukła końcówka pozwala na precyzyjne cięcia, a długość ostrza ułatwia radzenie sobie z dużymi kawałkami warzyw lub mięsa. Niezbędne narzędzie zarówno dla profesjonalnych, jak i domowych kucharzy.

Nóż szefa kuchni Boker Fuego Damast łączy w sobie najwyższą funkcjonalność i ekskluzywne wykonanie. Dzięki unikalnemu ostrzu damasceńskiemu, wysokiej jakości rękojeści i limitowanej edycji, jest nie tylko narzędziem kuchennym, ale także prawdziwym przedmiotem kolekcjonerskim. Każdy nóż jest ręcznie wykonany w manufakturze Boker w Solingen i dostarczany w luksusowym pudełku prezentowym z certyfikatem autentyczności - idealny dla miłośników wysokiej klasy noży i ekskluzywnych pomysłów na prezent.

Najważniejsze cechy produktu:

- Ostrze damasceńskie wykonane ze 150 warstw w unikalnym, losowym wzorze, co zapewnia wyjątkową twardość, wytrzymałość i zapierający dech w piersiach wygląd
- Ręcznie kuty w Solingen z najwyższą precyzją i tradycyjnym rzemiosłem
- Rękojeść z drewna brzoźowego stabilizowanego czerwoną żywicą dla doskonałego chwytu i unikalnego efektu głębi
- Ergonomiczny kształt zapewniający wygodę trzymania, nawet podczas długich cięć
- Ekskluzywna, limitowana edycja, zaledwie 20 sztuk na całym świecie
- Eleganckie opakowanie prezentowe z certyfikatem autentyczności - idealne dla kolekcjonerów i entuzjastów noży
- Dla kogo nóż szefa kuchni Boker Fuego Damast? Zapaleni kucharze i profesjonaliści ceniący wysokiej jakości narzędzia

-
- Kolekcjonerzy ekskluzywnych noży damasceńskich i limitowanych edycji
 - Miłośnicy noży poszukujący wyjątkowego i funkcjonalnego przedmiotu kolekcjonerskiego
 - Domowi i profesjonalści, którzy cenią sobie perfekcję w narzędziach do krojenia

Idealny do następujących zastosowań:

- **Kuchnia:** Idealny do wszelkich zadań związanych z krojeniem, od siekania warzyw po precyzyjne krojenie mięsa i drobnych składników
- **Element kolekcjonerski:** Edycja limitowana, idealny do stylowej ekspozycji i bezpiecznego przechowywania
- **Zastosowania rzemieślnicze:** Wytrzymałe i precyzyjne narzędzie do wymagających zadań związanych z krojeniem w kuchni
- **Ekskluzywne prezenty:** Idealny prezent dla miłośników wysokiej jakości noży i sztuki wykonania

Objęty dożywotnią gwarancją producenta.