

Link do produktu: <https://agdbdydgoszcz.pl/zwieger-noz-kuchenny-do-miesia-practi-plus-20-cm-p-47.html>

ZWIEGER - Nóż kuchenny do mięsa - Practi Plus - 20 cm

| | |
|------------------|------------------------------|
| Cena | 62,49 zł |
| Dostępność | Aktualnie niedostępny |
| Numer katalogowy | 142671314 |
| Kod producenta | KN5627 |
| Kod EAN | 5906395877720 |
| Marka | Zwieger |

Opis produktu

Lekki, poręczny nóż kuchenny, przeznaczony do nawet najbardziej wymagającej pracy - sprawnie wypełni swoje zadania przy przygotowywaniu najróżniejszych potraw i zwłaszcza przy krojeniu mięsa

Jest wyraźnie większy od typowego noża uniwersalnego. Jego klinga, choć zbliżona długością do noża szefa, jest od niego węższa, a tym samym sam nóż jest zauważalnie lżejszy. Używa się go głównie do krojenia praktycznie każdego rodzaju surowego mięsa (zwłaszcza większych kawałków), jak również też do oddzielania go od kości. Spiczaste, ostre zakończenie, przy wąskiej klingie pozwala łatwo wycinać mięso nawet w ciężko dostępnych miejscach, ponadto idealnie nadaje się do porcjowania wędlin, szynki, czy też pieczonego drobiu.

Nóż kuchenny Zwieger Practi Plus to bardzo udane połączenie cech, które znajdziemy w modelach przeznaczonych dla profesjonalnych kucharzy, z zaletami noży do codziennego użytku. Nóż może poszczycić się niezwykle ergonomiczną i doskonale wyprofilowaną rękojeścią, która układa się w dłoni tak, aby chwyt był wygodny i pewny. Te cechy wraz z niską wagą, sprawiają, że dłuższa praca z nożem nie męczy ręki, nie sprawia bólu i dyskomfortu.

Ostrze Half Tang, wycięto laserowo z niemieckiej, wysokowęglowej stali nierdzewnej, odpornej na korozję w warunkach kuchennych i o dużej twardości 52 HRC. Jest wyjątkowo ostre i na długo zachowuje swoją ostrość, nawet przy częstym użytkowaniu.

Zalety produktu:

- Materiał - niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 o twardości 52 HRC + tworzywo sztuczne
- Ostrze - ostrze half-tang wycinane laserowo wyjątkowo ostre, wytrzymałe, długo zachowujące swoją ostrość nawet przy częstym użytkowaniu, o twardości 52 HRC
- Rączka - ergonomiczna, wyprofilowana rękojeść doskonale układająca się w dłoni; praca z nożem, nawet długotrwała, nie sprawia dyskomfortu czy bólu
- Waga - stosunkowo niewielka, przy zachowaniu najwyższej jakości parametrów technicznych zbliżonych do noży profesjonalnych; długa praca z nożem nie męczy ręki

Dane techniczne:

- Producent: Zwieger
- Linia: Practi Plus
- Materiał: Niemiecka wysokowęglowa stal nierdzewna (X50CrMov15)
- Rękojeść: Tworzywo sztuczne
- Ostrze: Half- tang 52 HRC
- Kolor: Stalowy, czarny
- Gwarancja: 2 lata

