

Link do produktu: <https://agdbydgoszcz.pl/zwieger-noz-universalny-practi-plus-13-cm-p-48.html>



ZWIEGER - Nóż uniwersalny - Practi Plus - 13 cm

Cena	51,99 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	142671351
Kod producenta	KN5625
Kod EAN	5906395877690
Marka	Zwieger

Opis produktu

Lekki, poręczny i uniwersalny nóż kuchenny, przeznaczony do nawet najbardziej wymagającej pracy - sprawnie wypełni swoje zadania przy przygotowywaniu najróżniejszych potraw i krojeniu mięsa, warzyw oraz owoców.

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