

# Zestaw 5 noży w bloku Four Star, szary

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **1 114,99 zł** |
| Cena netto | **906,50 zł** |
| Numer katalogowy | **HNZWIZN35148507** |
| Kod producenta | **35148-507-0** |
| Kod EAN | **4009839531224** |
| Uwaga | **Kontakt z zywnoscia + ostre krawedzie** |
| Najbliższa dostawa | **2025-03-17 00:00:00** |
| Gwarancja | **360 mc.** |
| Stojak (noże) | **Tak** |
| Przeznaczenie (noże) | **Do wędlin** |
| Mycie w zmywarce | **Tak** |
| Długość | **20** |
| Waga | **127** |
| Separator - nagłówek | **Noż do wędlin** |
| Materiał | **Stal węglowa** |
| Kolor (wyliczeniowy) | **Czarny** |

## Opis produktu

**Zestaw 5 noży w bloku Four Star**

Ostre noże to bezpieczne noże: podczas użycia wymagają zdecydowanie mniejszej siły i nie ześlizgują się. Od teraz o optymalną ostrość Twoich noży zatroszczyć się może specjalny blok ZWILLING SharpBlock z technologią KIS z linii ZWILLING Four Star. Samoostrzący blok nie tylko na bieżąco dba o ostrość, ale też chroni noże i umożliwia ich bezpieczne przechowywanie. Jego sekretem są otwory idealnie dopasowane do rodzaju ostrza, wyposażone dodatkowo w ustawione pod idealnym kątem ostrzenia osełki. To właśnie dzięki nim wszystkie noże o gładkiej krawędzi odświeżają swoje możliwości przy każdorazowym włożeniu i wyjęciu. Dla jeszcze większego ułatwienia przy każdym wejściu znajduje się maleńki piktogram, przedstawiający obrazek konkretnego noża, dla którego przeznaczona jest kieszonka.

7-częściowy zestaw noży z blokiem samoostrzącym ZWILLING Four Star to jednak nie tylko praktyczność i gwarancja ostrości, ale też świetny wygląd urozmaicający każdą kuchnię. Jego szary odcień połączony ze stalową osłoną tworzą elegancki, ponadczasowy duet. W bloku znajdują się noże z cieszącej się popularnością linii Four Star, która od ponad 40 lat odznacza się doskonałą jakością i funkcjonalnością. Zestaw zawiera więc nóż do warzyw i owoców z ostrzem o długości 10 cm, nóż do wędlin (20 cm), nóż uniwersalny z ząbkami (13 cm) oraz nóż do pieczywa (20 cm), a ponadto wielofunkcyjne nożyce z serii Twin L.

- Samoostrzący blok ZWILLING SharpBlock z technologią KIS
- Noże zawsze ostre i gotowe do użycia
- Brak konieczności dodatkowego ostrzenia ręcznego
- Oznaczone przegródki z optymalnie dobranym do każdego noża kątem ostrzenia
- Noże z serii ZWILLING Four Star wyprodukowane w Solingen