

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/zestaw-5-nozy-w-bloku-four-star-szary-p-407670.html>BRAK
ZDJĘCIA

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 żywnością + ostre krawędzie
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 osłonki. 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 mały 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 cieszącą się popularnością linii Four Star, która od ponad 40 lat odznacza się doskonałą jakością i funkcjonalnością. Zestaw zawiera więc noż do warzyw i owoców z ostrzem o długości 10 cm, noż do wędlin (20 cm), noż uniwersalny z ząbkami (13 cm) oraz noż 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



PS COMPUTER Sp. z o.o.