

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