

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/zestaw-5-nozy-w-bloku-samoostrzacym-czarny-p-407666.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw 5 noży w bloku samoostrzącym czarny

Cena brutto	855,99 zł
Cena netto	695,93 zł
Numer katalogowy	HNZWIZN10272760
Kod producenta	1027276
Kod EAN	4009839672453
Uwaga	Ostre krawędzie
Gwarancja	360 mc.
Typ (nożyczki)	Proste
Przeznaczenie (nożyczki)	Uniwersalne
Stojak (noże)	Tak
Przeznaczenie (noże)	Do pieczywa
Mycie w zmywarce	Tak
Profil	Uniwersalny
Długość	20
Separator - nagłówek	Nożyczki wielofunkcyjne TWIN L 20 cm
Materiał	Specjalny stop
Kolor (wyliczeniowy)	Czarny

Opis produktu

Zestaw 5 noży w bloku samoostrzącym czarny

Ostre noże to podstawa wygodnego i precyzyjnego gotowania. Zestaw ZWILLING GOURMET 2.0 z samoostrzącym blokiem sprawia, że ostrza zachowują doskonałą ostrość każdego dnia. Dzięki innowacyjnej technologii KIS(R) oraz zintegrowanym ceramicznym elementom ostrzącym noże są automatycznie podostrzane przy każdym wyjęciu i ponownym włożeniu do odpowiednich szczelin. Mniej ostrzenia, więcej krojenia - bez dodatkowego wysiłku.

W eleganckim bloku wykonanym z drewna posiadającego certyfikat FSC(R) znajduje się pięć wysokiej jakości noży z serii ZWILLING GOURMET oraz wielofunkcyjne nożyczki TWIN L. To kompletny zestaw do codziennych kuchennych zadań, który zapewnia wygodne przechowywanie, dłuższą żywotność ostrzy i niezawodną wydajność podczas przygotowywania każdego posiłku.

CECHY SZCZEGÓLNE:

- Samoostrzący blok z technologią KIS(R) automatycznie podostrza noże przy każdym użyciu
- Zintegrowane ceramiczne elementy ostrzące pomagają utrzymać ostrza w doskonałej kondycji
- Elegancki blok w kolorze antracytowym wykonany z drewna posiadającego certyfikat FSC(R)
- Bezpieczne i wygodne przechowywanie noży, sprzyjające ich dłuższej żywotności
- Noże wyprodukowane w Niemczech