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



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 krawedzie**
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