

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-do-obierania-victorinox-67733-zabkowany-czarny-p-9582.html>

Nóż do obierania Victorinox 6.7733 zabkowany, czarny



Cena	25,00 zł
Numer katalogowy	253-145
Kod producenta	6.7733
Kod EAN	7611160003201
Materiał rękojeści	tworzywo sztuczne
Odporność na stępienie	średnia
Odporność na korozję	wysoka
Jelec	brak
Typ noża	stała klinga
Producent	Victorinox, Szwajcaria
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - uniwersalne
Marka	Victorinox

Opis produktu

Victorinox Swiss Classic to linia noży przygotowanych do profesjonalnej pracy w lokalach gastronomicznych. Perfekcyjne, szwajcarskie wykonanie oraz zastosowanie nadzwyczaj twardej walcowanej stali nierdzewnej gwarantuje najwyższą jakość krojenia, którą wykorzystasz zarówno w gastronomii, jak i w domowej kuchni.

Nóż do jarzyn ząbkowany Victorinox z linii Swiss Classic o długości ostrza 100 mm to narzędzie przeznaczone do bezpiecznego i szybkiego krojenia warzyw. Ząbkowane ostrze pozwala na znacznie szybszą pracę oraz umożliwia precyzyjne krojenie nawet twardych jarzyn. Nóż doskonale sprawdzi się zarówno w profesjonalnej gastronomii, jak i w domowej kuchni.

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Walcowana stal nierdzewna zastosowana do produkcji noży Victorinox Swiss Classic **charakteryzuje się wysoką odpornością na uszkodzenia mechaniczne** oraz jest łatwa w zachowaniu czystości. Dodatkowo walcowana stal nierdzewna nie wpływa na smak, ani zapach przygotowywanych potraw.

Ergonomia chwytu noża Victorinox Swiss Classic

Doskonałe wyważenie noża oraz wygodny uchwyt sprawiają, że narzędzie idealnie leży w dłoni. **Stosunkowo niewielka waga** oraz dobrze zaprojektowana rękojeść wykonana z polipropylenu gwarantują, że użytkownik w bezpieczny oraz szybki sposób będzie mógł pokroić znaczne ilości produktów spożywczych.

Czyszczenie i pielęgnacja noża szwajcarskiego

Istnieje możliwość mycia w zmywarce oraz sterylizacji do 100°C. Zastosowane materiały nie ulegną uszkodzeniu lub odkształceniu podczas mycia w zmywarce gastronomicznej.

Sterylizacja to proces niszczenia wszelkiego rodzaju mikroorganizmów, dzięki czemu nóż będzie w 100% bezpieczny.