

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-stolowy-victorinox-swiss-modern-6900611w41-zabkowany-mietowy-p-10899.html>

Nóż stołowy Victorinox Swiss Modern 6.9006.11W41 ząbkowany, miętowy



Cena	29,90 zł
Numer katalogowy	253-128
Kod producenta	6.9006.11W41
Kod EAN	7613329115848
Materiał rękojeści	polipropylen
Typ szlif	płaski
Typ stali	nierdzewna
Odporność na stępienie	niska
Odporność na korozję	średnia
Typ noża	stała klinga - hidden tang
Producent	Victorinox, Szwajcaria
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - do pomidorów
Marka	Victorinox

Opis produktu

Victorinox Swiss Modern to nowoczesny nóż obiadowy z ząbkowanym ostrzem, który doskonale radzi sobie z krojeniem mięsa, warzyw i owoców.

Victorinox Swiss Modern to nóż stołowy z ząbkowanym **ostrzem o długości 110 mm**, idealny do owoców i warzyw o twardej skórce i miękkim rdzeniu np. pomidorów.

Ostrze ma drobne agresywnie tnące ząbki, które zachowują swoje właściwości nawet po częściowym stępieniu. O niesamowitych właściwościach noży ząbkowanych Victorinox przekonało się już wielu użytkowników, którzy chętnie sięgają po nie przy większości prac kuchennych.

Noże kuchenne Victorinox Swiss Modern – tanie, niezawodne i funkcjonalne noże kuchenne

Głównia ze stali nierdzewnej, długo zachowuje ostrość, jest łatwa do ostrzenia i odporna na działanie korozji. Ostrze ma łagodnie zakończony sztych o zerowej penetracji, który zwiększa bezpieczeństwo podczas użytkowania. Profilowany chwyt z polipropylenu zapewnia wygodny i pewny chwyt podczas użytkowania noża. Poręczny rozmiar, minimalny ciężar i doskonałe właściwości tnące sprawiają, że Victorinox **Swiss Modern** stanie się Twoim ulubionym narzędziem kuchennym.

Cechy noża stołowego Victorinox Swiss Modern

Wygodny, lekki i praktyczny nóż stołowy;
zaokrąglona i ząbkowana głównia poradzi sobie z mięsem, warzywami i owocami;
wykonany z wytrzymałej i łatwej w czyszczeniu stali nierdzewnej;
wygodny chwyt z tworzywa sztucznego.