

nazwa **Guede Delta D464/13 nóż**

producent: **Guede**

cena: **599.00 zł**

nóż do pomidorów Güde Delta D464/13 Güde produkuje w Solingen od czterech pokoleń najwyższej jakości kute noże. Seria GÜDE Delta to jednoczęściowe ręcznie kute ostrze ze stali nożowej chromowo-wanadowo-molibdenowej. Wykonanie wymaga ponad 40 ręcznych procesów produkcji. Ostrze zostało ręcznie naostrzone. Szczególnie szlachetnie zaprojektowane okładziny uchwytu są lekko wystające i wykonane z drewna grenadill, które jest jednym z najcięższych gatunków drewna w ogóle, a ze względu na swoje szczególne właściwości jest również wykorzystywane do produkcji instrumentów muzycznych. Uchwyty nie są przystosowane do mycia w zmywarkach. Solidna konstrukcja i hojnie użyte materiały nadają nożom serii Delta nieporównywalną równowagę i sprawiają, że cięcie jest szczególnym doświadczeniem. Długość ostrza 130 mm Grubość ostrza 2 mm Długość całkowita 225 mm waga 192 g

nazwa	wartość
EAN	4006214946468