



nazwa [Guede Kappa 0096/16 widelec](#)

producent: **Guede**

cena: **529.00 zł**

widelec do mięsa Güde Kappa 0096/16 Güde produkuje w Solingen od czterech pokoleń najwyższej jakości kute noże. Seria GÜDE KAPPA to jednoczęściowe ręcznie kute ostrze ze stali nożowej chromowo-wanadowo-molibdenowej. Wykonanie wymaga ponad 30 ręcznych procesów produkcji. Odporne na rdzę, hartowane lodem, ręcznie ostrzone. Można je myć w zmywarce. Oferują wyjątkowy rozkład ciężaru i równowagę dzięki wykonaniu w całości z metalu. Tradycyjny sposób produkcji i innowacyjny, wysokiej jakości design przyniosły serii Kappa nagrodę Red Dot Design Award. Długość ostrza 160 mm waga 261 g

nazwa	wartość
EAN	4006214009668