

Producent:



5903357370213



PL Zwieger Nóż szefa 20cm Stalowy Czarny Niezrównana precyzja i jakość
DE Zwieger Kochmesser 20cm Stahl Schwarz Unübertroffene Präzision und Qualität
CS Kuchařský nůž Zwieger 20 cm ocelový černý Nepřekonatelná přesnost a kvalita
SK Kuchársky nôž Zwieger 20 cm oceľ čierna Bezkonkurenčná presnosť a kvalita
LT "Zwieger" virėjo peilis 20 cm plieno juodas Neprilygstamas tikslumas ir kokybė
BG Нож за готвачи Zwieger 20 см стомана черен Ненадмината прецизност и качество

LV Zwieger Pavāra nazis 20cm tērauda melns Nepārspējama precizitāte un kvalitāte
HU Zwieger szakácskés 20cm acél fekete felülmúlhatatlan pontosság és minőség
RO Cuțit de bucătar Zwieger 20cm Steel Black Precizie și calitate de neegalat
ET Zwieger kokanuga 20cm terasest must ületamatu täpsus ja kvaliteet
FI Zwieger Kokin veitsi 20cm Teräs Musta Verraton tarkkuus ja laatu

[PL] informacje



[EN] informations



Nóż szefa 20cm Stalowy Czarny Chef's knife 20cm Steel Black Niezrównana precyzja i jakość Unparalleled precision and quality

Nóż szefa 20 cm Obsidian to profesjonalne narzędzie kuchenne, które łączy nowoczesną technologię z tradycją rzemieślniczą.

Wykonany z najwyższej jakości niemieckiej stali nierdzewnej **X50CrMoV15**, zapewnia niezrównaną wytrzymałość, twardość na poziomie **56 HRC** oraz wyjątkową ostrość, co czyni go idealnym wyborem dla profesjonalnych kuchni i pasjonatów gotowania.

Jego **ergonomiczna rękojeść** zapewni komfort pracy, a **pełno-stalowe ostrze** gwarantuje długowieczność i precyzyjne krojenie.

The Obsidian20cm chef's knife is a professional kitchen tool that combines modern technology with traditional craftsmanship.

Made from the highest quality German **X50CrMoV15** stainless steel, it offers unparalleled strength, a hardness of **56 HRC** and exceptional sharpness, making it the ideal choice for professional kitchens and cooking enthusiasts.

Its **ergonomic handle** provides comfort, while **the all-steel blade** guarantees longevity and precise slicing.



Zalety:

- ☐ **Ostrze full-tang:** Głownia i rękojeść stanowią integralną, stalową całość.
- ☐ **Wyjątkowa twardość:** Stal X50CrMoV15 o twardości 56 HRC zapewnia długotrwałą ostrość.
- ☐ **Poczwórny system ostrzenia:** Gwarantuje bardzo wysoką ostrość i długotrwałe użytkowanie bez konieczności ostrzenia.
- ☐ **Ergonomiczna rękojeść:** Wykonana z najwyższej jakości tworzywa ABS dla wygody użytkowania.
- ☐ **Elegancki emblemat ZWIEGER:** Potwierdza wysoką jakość noża i dodaje elegancji.
- ☐ **Specjalnie zaprojektowana nasada:** Ułatwia docisk noża do potrawy, poprawiając efektywność krojenia.



Advantages:

- ☐ **Full-tang blade:** The head and handle are an integral steel unit.
- ☐ **Exceptional hardness:** X50CrMoV15 steel with a hardness of 56 HRC ensures long-lasting sharpness.
- ☐ **Quadruple sharpening system:** Guarantees very high sharpness and long-lasting use without the need for sharpening.
- ☐ **Ergonomic handle:** Made of premium ABS plastic for comfortable use.
- ☐ **Elegant ZWIEGER emblem:** Confirms the high quality of the knife and adds to the elegance.
- ☐ **Specially designed cap:** Makes it easier to press the knife against the food, improving cutting efficiency.



Parametry:

- ☐ **Marka:** Zwieger
- ☐ **Długość ostrza:** 20 cm
- ☐ **Materiał ostrza:** Stal nierdzewna X50CrMoV15
- ☐ **Rękojeść:** Tworzywo ABS
- ☐ **Możliwość mycia w zmywarce:** Nie

Wygenerowane przez DomoDomo na podstawie danych od producenta, **kopiowanie zabronione**.

Parameters:

- ☐ **Brand:** Zwieger
- ☐ **Blade length:** 20 cm
- ☐ **Blade material:** X50CrMoV15 stainless steel
- ☐ **Handle:** ABS plastic
- ☐ **Dishwasher safe:** No

Generated by DomoDomo based on data from the manufacturer, **copy prohibited**.