

Link do produktu: <https://www.luksusowenaczynia.pl/zwilling-twin-gourmet-8-noze-zestaw-nozy-w-bloku-p-1680.html>



Zwilling TWIN Gourmet 8 noże zestaw noży w bloku

Cena	799,00 zł
Cena poprzednia	999,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni

Opis produktu

Skład zestawu:

- 1) obierak - długość ostrza: 10 cm
- 2) nóż uniwersalny - długość ostrza: 13 cm
- 3) nóż do wędlin - długość ostrza: 16 cm
- 4) nóż kucharza - długość ostrza: 20 cm
- 5) nóż do pieczywa - długość ostrza: 20 cm
- 6) ostrałka stalowa - długość: 23 cm
- 7) nożyczki
- 8) blok drewniany

Najważniejsze cechy noży Zwilling Gourmet:

- **FRIODUR®** - opracowany przez Zwilling wieloetapowy proces hartowania stali w którym noże ogrzewane są do około 1000° C, następnie szybko schładzane do temperatury poniżej 800° C, a następnie powoli wracają do temperatury pokojowej. Proces ten zapewnia odpowiednią równowagę pomiędzy twardością i elastycznością. Hartowanie lodem powoduje dalsze procesy transformacji w stali, które poprawiają twardość, odporność na korozję i odporność na zużycie.
- Zwilling wykorzystuje do produkcji specjalnie przygotowaną i dostarczoną przez hutę stal według własnej specyfikacji. Stal ta ma optymalny stosunek węgla (odpowiada za twardość) i chromu (odporność na korozję). Ten szczególny skład, w połączeniu z procesem produkcyjnym Zwilling powoduje, że otrzymujemy elastyczny i niezwykle wytrzymały nóż.
- Płynne, bezszczelinowe przejście z ostrza do rękojeści wykonanej z tworzywa sztucznego - gwarancja higieny
- Laserowo kontrolowana krawędź ostrza
- Twardość ostrzy około 55° w skali Rockwella co w połączeniu ze szczególnym procesem produkcji daje optymalną elastyczność, trwałość, wytrzymałość i nierdzewność ostrza