

**GERLACH****Komplet 5 noży kuchennych w bloku - 991 DECO Black****POLECANY**

Kategoria:	Noże kuchenne
Producent:	Gerlach
Kod EAN:	5901035500006
Kod producenta:	5901035500006
Kod sklepu:	SYR_99992

**Dostępny**

Gwarancja: 24 mies.

**319,00 zł**

cena netto: 259,35 zł

**OPIS PRODUKTU**

Numer i nazwa produktu: 991 Deco Wood

Materiał: Stal X50CrMoV15, antypoślizgowe tworzywo sztuczne, drewno dębowe

Opis:

Nóż szefa kuchni 991: długość ostrza noża 8 cali (20 cm)

Nóż do chleba 991: długość ostrza noża 8 cali (20 cm)

Nóż kuchenny 991: długość ostrza noża 8 cali (20 cm)

Nóż kuchenny 991: długość ostrza noża 5 cali (12,5 cm)

Nóż do jarzyn 991: długość ostrza noża 3,5 cala (8,75 cm)

Linia 991A Deco Black to noże wykonane z najwyższej jakości **stali nierdzewnej X50CrMoV15 z dodatkiem chromu** (zwiększa odporność na korozję), molibdenu (zmniejsza kruchość stali) oraz wanadu (podnosi odporność na ścieranie).

Twardość ostrza noża Deco Black na skali Rockwella wynosi **53-55 HRC**. Skala Rockwella wskazuje na umiejętność zachowania ostrości przez dany okres czasu oraz bada odporność na uszkodzenia mechaniczne i przeciążenia ostrza. Twarde noże długo zachowują ostrość, jednocześnie są trudniejsze w ostrzeniu, mniej giętkie i bardziej podatne na pęknięcia oraz wykruszenia. Każdy nóż powinien być sztywny, aby precyzyjnie kroić różne składniki, z drugiej zaś strony musi być na tyle elastyczny, by podczas zmiany kąta krojenia lub dużego nacisku, nie pękał.

Do modelu została wprowadzona ergonomiczna, antypoślizgowa rękojeść z trwałego tworzywa ABS.

Wszystkie noże z linii Deco Black posiadają pomocnicze **symbole na rękojeści**, które wskazują na funkcję konkretnego narzędzia.

## O MARCE GERLACH

**Gerlach** to jedna z niewielu marek, której korzenie sięgają XVIII wiecznej Polski i polskiego kapitału. Firma Gerlach swoje początki łączy z rokiem 1760 i nazwiskiem Filipa Szaniawskiego. Wybudował on piec hutniczy, do produkcji surówki, która w przyszłości będzie wyjściowym surowcem do produkcji noży, sztućców i naczyń metalowych.

### Marka z tradycją

W Polsce, marka Gerlach, stała się symbolem wysokiej jakości wyrobów. Firma obecnie produkuje **sztućce, garnki, patelnie**. Od dawien dawna **wyposażenie restauracji, barów** czy **kuchni hotelowych** zamawiane było w firmie Gerlach. Korona i data 1760 widoczne na wyrobach, stały się swoistą pieczęcią, dającą gwarancję jakości produkcji i użytkowania. Na serwisach kolekcjonerskich bez trudu znajdziemy **sztućce**, czy inne elementy **wyposażenia kuchni**, które wyprodukowano kilkadziesiąt lat temu i do dzisiaj mogą być używane.

### Współczesny styl

Dzisiejszy Gerlach to nie tylko **sztućce**, ale także specjalistyczne, potrzebne w gastronomii **noże, garnki, formy do pieczenia**, a także scyzoryki, narzędzia ogrodnicze. **Naczynia do gotowania** dzięki różnym powłokom, możliwością gotowania indukcyjnego, dbają o to, aby potrawy się nie przypalały, a ciepło rozchodziło się równomiernie. Gerlach także produkuje inny **sprzęt do kuchni gastronomicznej**. Akcesoria kuchenne pomocne każdemu kucharzowi, pojemniki i słoiki do przechowywania żywności. Wszystko wykonane z najlepszych materiałów, z troską o użytkowników.

Firma Gerlach to dla nas coś znajomego, naszego. Jak przyjaciel, na którym można polegać i który przez długie lata znajomości, nigdy nas nie zawiódł.

## PARAMETRY

Rodzaj	Komplety
Model Gerlach	991A Deco Black
Zalecenia	rekomendowane mycie ręczne
Waga	2.00 kg

## BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

### PRODUCENT

#### Gerlach

ul. Braci Kobyłańskich 41, 26-340 Drzewica

sklep@gerlach.pl

<https://www.helios-szklo.pl/dodatki-gerlach-komplet-5-nozy-kuchennych-w-bloku-991-deco-black.html>