

ZWIEGER**Nóż do plastrowania 20 cm - OBSIDIAN****PROMOCJA**Kategoria: **Noże kuchenne**Producent: **Zwieger****Dostępny**

Gwarancja: 24 mies.

105,58 zł~~119,99 zł~~

cena netto: 85,84 zł

Oszczędzasz: 14,41 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 111,59 zł

Promocja obowiązuje 12.06.2026 00:00 - 31.07.2026 23:59 lub do wyczerpania zasobów**OPIS PRODUKTU**

Producent: Zwieger

Model: Obsidian

Materiał: stal nierdzewna X50CrMoV15

Nóż do plastrowania:

- długość - 20 cm, ilość - 1 szt.

Obsidian to nowoczesna linia noży typu forged wykonanych z najwyższej jakości niemieckiej stali nierdzewnej (X50CrMoV15) charakteryzującej się niezwykłą wytrzymałością i twardością sięgającą 56 HRC. Wycinane z jednego kawałka stali ostrze full-tang (głownia i rękojeść stanowią integralną, stalową całość), hartowane w kilkustopniowym procesie temperaturowym regulowanym komputerowo, zapewnia długą żywotność ostrza, jak i całego noża. Poczwórny fabryczny system ostrzenia gwarantuje bardzo wysoką ostrość i długotrwałą pracę bez konieczności ponownego ostrzenia. Specjalnie zaprojektowana nasada ułatwia docisk noża do potrawy, dzięki czemu efekt krojenia jest doskonały nawet przy użyciu niewielkiej siły. Wykonana z najwyższej klasy tworzywa ABS rękojeść zapewnia ergonomię, a co za tym idzie wygodę użytkowania. Wtopiony w rączkę elegancki emblemat marki ZWIEGER dopełnia i potwierdza wysoką jakość noży OBSIDIAN, dzięki czemu stanowią one prawdziwą gratkę dla koneserów.

Zalety:

- Najwyższej jakości materiał hartowana niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 o wyjątkowej twardości 56 HRC
- Wycinane z jednego kawałka stali ostrze full-tang – głownia i rękojeść stanowią integralną, stalową całość
- Wyjątkowo ostre, wytrzymałe ostrze dzięki poczwórnemu, fabrycznemu systemowi ostrzenia
- Specjalnie zaprojektowana nasada ułatwiająca docisk do potrawy, potęgująca efekt krojenia
- Ergonomiczna, wykonana z najwyższej klasy tworzywa ABS rękojeść
- Wtopiony w rączkę emblemat marki ZWIEGER stanowi o elegancji noża i potwierdza jego najwyższą jakość

O MARCE ZWIEGER

Zwieger to marka, która powstała z pasji do gotowania, wyjątkowych produktów i ponadczasowego designu. Tworzymy dla tych, którzy tak jak my, cenią sobie w kuchni przede wszystkim jakość i funkcjonalność, dlatego w swojej ofercie posiadamy szeroką gamę produktów wykonanych z najlepszych surowców, cechujących się bezpieczeństwem i wygodą użytkowania. Oferta obejmuje garnki, patelnie, noże, akcesoria, a także wyposażenie jadalni, czyli zastawa stołowa, szkło oraz sztucce. Produkty Zwieger to wszystko, czego potrzebujesz by móc czerpać czystą radość z gotowania i spożywania posiłków.

PARAMETRY

Model	Obsidian
Rodzaj	Nóż kuchenny
Waga	0.20 kg

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

Zwieger Sp. z o.o.

Elektronowa 2, bud. C/B II p, 03-219 Warszawa

www.zwieger.pl

<https://www.helios-szklo.pl/dodatki-zwieger-noz-do-plastrowania-20-cm-obsidian.html>