

Nabídka pro členy AKC ČR - sleva 15% na nákup produktů značky WÜSTHOF

19.11.2015 | [Centrála AKC ČR](#)

Pro členy AKC přinášíme časově neomezenou nabídku zvýhodněného nákupu nožů, nožířských produktů a příslušenství značky WÜSTHOF.

WÜSTHOF vyrábí své vysoce kvalitní nožířské produkty více jak 200 let v oblasti Solingenu v Německu a jedním z nejvýznamnějších světových výrobců. V současné době má Wüsthof v nabídce více než 350 nožů, spolu s tím krájecí desky, bloky s noži, kuchyňské náčiní a nůžky nesoucí slavné logo s trojzubcem - symbol formy, funkce a nekompromisní kvality.

Wüsthof nože jsou oblíbenými nástroji mezi nejvýznamnějšími kuchaři i domácími nadšenci, což je důvod, proč Wüsthof je oficiálním partnerem Německé asociace kuchařů a dodavatelem německého Národního týmu kuchařů, stejně jako i další mezinárodních kulinářských týmů včetně českého národního týmu kuchařů.

Novinkou roku 2015 je řada PRO® určená speciálně pro gastro provozy. Tato řada nožů PRO® byla vyvinuta ve spolupráci s kuchaři. Výsledkem jsou nože, které vyhovují vysokým požadavkům profesionálů ve svém oboru jako jsou kuchaři, řezníci, cukráři a další. Ergonomická rukojeť snižuje únavu z dlouhodobé práce s nožem. Rukojeť má jádro z tvrdého plastu pro lepší vyvážení nože. Povrch rukojeti je potažen příjemně měkkým neklouzavým materiálem. Nože PRO® jsou hygienicky nezávadné - testováno a certifikováno NSF. Jsou k dispozici i v barvách odpovídajících HACCP = Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)

Členům AKC tak nabízíme slevu 15% na nákup vše výrobků WÜSTHOF nabízených na e-shopu www.wusthof.cz. Při objednávce stačí zadat slevový kód AKC2016 a sleva bude automaticky odečtena z hodnoty objednaného zboží (netýká se ceny dopravy a doběrečného).



[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)