

KYOCERA KUCHARSKÝ NŮŽ SANTOKU JPN-160NBK 16CM



| | |
|--------------|----------------------------|
| Cena celkem: | 6 489 Kč |
| | (bez DPH: 5 363 Kč) |
| Běžná cena: | 7 138 Kč |
| Ušetříte: | 649 Kč |
| Kód zboží: | KERK596 |
| Part No.: | JPN-160NBK |
| Stav: | Nové zboží |

Popis

Kyocera kuchařský nůž Santoku JPN-160NBK 16 cm

Luxusní keramický Santoku nůž ze série Japan od japonské firmy Kyocera. Disponuje rukojetí z tropického dřeva Pakka a černou keramickou čepelí, vytvrzenou technologií HIP s přidavkem karbonu. Dodáváno v černé dárkové krabičce.

Santoku nože jsou obecně oblíbené díky své univerzálnosti, a především díky rovné a široké čepeli. Jsou vhodné pro krájení na tenké plátky, efektivní a rychlé sekání zeleniny či bylinek a krájení na přesné kostky (kostkování).

- Keramické nože série Japan jsou inspirovány tradičním řemeslem japonského nožířství
- Ručně vyráběná rukojeť ze dřeva Pakka s vložkou z ušlechtilé oceli
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepel
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi
- Nezanechává pach ani chuť kovu
- Maso, zelenina ani ovoce se při krájení nelepí na nůž
- Nízká hmotnost a perfektně vyvážené těžiště
- Díky speciální metodě HIP dosahuje čepel vyššího stupně tvrdosti
- Dodáváno v dárkové krabičce

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepel: 16 cm

Čepel: zirkonová keramika s přidavkem karbonu, černá

Rukojeť: Pakka dřevo, nerezová ocel, černá