

KYOCERA PROFESIONÁLNÍ KUČAŘSKÝ NŮŽ JPN-180NBK 18CM

| | |
|--------------|----------------------------|
| Cena celkem: | 7 278 Kč |
| | (bez DPH: 6 015 Kč) |
| Běžná cena: | 8 006 Kč |
| Ušetříte: | 728 Kč |
| Kód zboží: | KERK598 |
| Part No.: | JPN-180NBK |
| Stav: | Nové zboží |

Popis**Kyocera profesionální kuchařský nůž JPN-180NBK 18 cm**

Luxusní profesionální kuchařský 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.

Díky své velikosti a tvaru je kuchařský nůž univerzálním pomocníkem a usnadní většinu práce v kuchyni. Největší nůž z řady s čepelí o velikosti 18 cm je vhodný pro přípravu i větších kusů surovin.

- 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: 18 cm

Čepel: zirkonová keramika s přidavkem karbonu, černá

Rukojeť: Pakka dřevo, nerezová ocel, černá