Karel Tinka (eshop.aknit.eu)
info@aknit.eu
603144162

09.05.26 14:42:02

KYOCERA KUCHAŘSKÝ NŮŽ SANTOKU JPN-160NBK 16CM

Cena celkem:	**6 772 Kč**
	(bez DPH: 5 597 Kč)
Běžná cena:	**7 449 Kč**
Ušetříte:	**677 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 přídavkem 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 čepele
- 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 čepele: 16 cm
Čepel: zirkonová keramika s přídavkem karbonu, černá
Rukojeť: Pakka dřevo, nerezová ocel, černá