

KYOCERA KUCHARSKÝ NŮŽ SANTOKU ZK-160 BK-BK 16CM



| | |
|--------------|-----------------------------------------------|
| Cena celkem: | 2 057 Kč (bez DPH: 1 700 Kč) |
| Běžná cena: | 2 263 Kč |
| Ušetříte: | 206 Kč |
| Kód zboží: | KERK607 |
| Part No.: | ZK-160 BK-BK |
| Stav: | Nové zboží |

Popis

Kyocera nůž Santoku ZK-160 BK-BK 16 cm

Kuchařský nůž Santoku se 16cm čepelí z řady Shin od značky Kyocera je dokonalý nástroj pro krájení a sekání pro každého kuchaře.

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).

Řada nožů Shin se vyznačuje extrémně odolnou keramickou čepelí Z212, která díky inovativní výrobní metodě zůstává **ostrá až dvakrát déle** než ostatní keramické čepele. Černá čepel dodává nožům Shin také obzvláště **elegantní a stylový design**. Nože se dále vyznačují vysoce kvalitní **ergonomickou rukojetí soft-touch**, která umožňuje ještě pohodlnější úchop a lepší kontrolu.

- Santoku nůž s čepelí o délce 16 cm je precizní pro krájení, sekání a kostkování.
- Elegantnost nožům řady Shin propůjčuje černá barva.
- Nože zůstávají ostré až dvakrát déle než ostatní keramické nože.
- Kvalitní ergonomická rukojeť soft-touch pro pohodlnější úchop.
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi.
- Nezanechává pach ani chuť kovu.

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepel: 16 cm

Rozměry: 30,3 × 5 × 2,4 cm

Čepel: keramická (Z212), černá

Rukojeť: ergonomická plastová, černá