



MITSUMOTO SAKARI 17cm Nóż Kuchenny Nakiri PRO - Wysokowęglowa Stal Japońska

Indeks: **879897** Producent: **MITSUMOTO SAKARI** Kod producenta: **MS-630-IT**

Cena: **288.55 zł**

Opis

MITSUMOTO SAKARI 17cm Profesjonalny Nóż Kuchenny Nakiri, Japoński Profesjonalny Nóż do Warzyw Z Wysokowęglowej Stali Nierdzewnej, Ręcznie Kuty Nóż Uniwersalny (Rękojeść z Drewna Pakka)

Producent: MITSUMOTO SAKARI

Profesjonalny nóż kuchenny Nakiri z wysokowęglowej stali japońskiej to doskonałe narzędzie dla pasjonatów kulinariów. Wykonany z precyzją i starannością, ten nóż zapewnia niesamowitą retencję ostrza i doskonałą wydajność cięcia. Ergonomiczny uchwyt full tang z drewna pakka gwarantuje doskonałą kontrolę i komfort podczas użytkowania. Kreatywna powłoka nieprzywierająca oraz super ostra krawędź ostrza sprawiają, że cięcie warzyw staje się przyjemnością.

17-centymetrowe ostrze tego noża doskonale sprawdza się podczas przygotowywania potraw. Dzięki specjalnej powłoce nieprzywierającej i wyjątkowo ostrym krawędzi, cięcie staje się szybkie i skuteczne. Japońska precyzja i tradycja spotykają się w tym uniwersalnym nożu do warzyw, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

Każdy szczegół tego japońskiego noża kuchennego został starannie zaprojektowany, aby zapewnić doskonałą jakość i wygodę użytkowania. Oferuje nie tylko precyzyjne krojenie, ale także trwałość i elegancję. Ten profesjonalny nóż Nakiri to niezbędny element wyposażenia każdej kuchni, który ułatwi codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw.

Parametry

Długość ostrza	17 cm
Materiał ostrza	Wysokowęglowa stal nierdzewna
Typ noża	Nakiri

Zdjęcia

