



F. DICK Santoku Pro - uniwersalny nóż kuchenny (18 cm, stal X30Cr13, 54° HRC)

Indeks: **747374** Producent: **Dick** Kod producenta: **89042180K**

Cena: **213.21 zł**

Opis

F. DICK Santoku, nóż kuchenny, ActiveCut (nóż z ostrzem 18 cm, stal X30Cr13, nierdzewna, 54° HRC) 89042182K

Producent: Dick

Nóż kuchenny Santoku F. DICK ActiveCut to uniwersalny nóż w tradycyjnej japońskiej formie, idealny do codziennego użytku w kuchni. Ostrze o długości 18 cm wykonane ze stali X30Cr13 zapewnia precyzyjne cięcia i łatwe naostrzenie. Uchwyt z tlenku polifenyleny PPO gwarantuje bezpieczeństwo i higienę podczas pracy. Ostrze o twardości 54° Rockwell (HRC) pozwala na dokładne i skuteczne cięcie.

Dzięki kulkom powstają poduszki powietrzne, które zapobiegają przyklejaniu się cienkich i miękkich szyb do ostrza. Podczas cięcia masz pewność precyzyjnego prowadzenia noża. Stal X30Cr13 łączy doskonale właściwości mechaniczne z odpornością chemiczną. Ostrze o twardości 54° Rockwell (HRC) można łatwo naostrzyć, co jest istotne dla doświadczonych kucharzy.

Nóż kuchenny Santoku F. DICK ActiveCut to niezbędne narzędzie dla pasjonatów gotowania. Do codziennych zadań kulinarnych warto mieć wysokiej jakości nóż. Precyzyjne cięcia, bezpieczeństwo i wygoda użytkowania sprawiają, że praca w kuchni stanie się jeszcze przyjemniejsza. Dzięki unikalnemu designowi i profesjonalnej konstrukcji, ten nóż spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających użytkowników.

- Nóż Santoku to uniwersalny nóż w tradycyjnej japońskiej formie, który znajduje się przede wszystkim w kuchni i ma podobne właściwości jak nóż szefa.
- Dzięki kulkom powstają poduszki powietrzne, które zapobiegają przyklejaniu się cienkich i miękkich szyb do ostrza. Ze szlifem kulkowym wykonasz dokładne cięcia dzięki precyzyjnemu prowadzeniu pojazdu.
- Ostrze jest wykonane ze stali X 30 Cr 13, która łączy bardzo dobre właściwości mechaniczne z dobrą możliwością polerowania i odpornością chemiczną
- Uchwyt z tlenku polifenyleny PPO jest odporny na ścieranie i antypoślizgowy i gwarantuje najwyższy poziom bezpieczeństwa podczas cięcia. Dzięki połączeniu uchwytu i ostrza bez szczelin panuje absolutna higiena.
- Ostrze z 54° Rockwell (HRC) daje się bardzo szybko i łatwo naostrzyć, co szczególnie korzystnie jest doświadczony "ostrzałka".
- **waga przedmiotu:** 148.7 grams
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Santoku to uniwersalny nóż w tradycyjnej japońskiej formie, który znajduje się przede wszystkim w kuchni i ma podobne właściwości jak nóż szefa., Dzięki kulkom powstają poduszki powietrzne, które zapobiegają przyklejaniu się cienkich i miękkich szyb do ostrza. Ze szlifem kulkowym wykonasz dokładne cięcia dzięki precyzyjnemu prowadzeniu pojazdu., Ostrze jest wykonane ze stali X 30 Cr 13, która łączy bardzo dobre

właściwości mechaniczne z dobrą możliwością polerowania i odpornością chemiczną, Uchwyt z tlenku polifenyleny PPO jest odporny na ścieranie i antypoślizgowy i gwarantuje najwyższy poziom bezpieczeństwa podczas cięcia. Dzięki połączeniu uchwytu i ostrza bez szczelin panuje absolutna higiena., Ostrze z 54° Rockwell (HRC) daje się bardzo szybko i łatwo naostrzyć, co szczególnie korzystnie jest doświadczony "ostrzałka".

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** F. DICK
- **kod unspsc:** 52151600
- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** 18 cm
- **numer części:** 89042180K
- **styl:** Noże azjatyckie
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.31 kilograms
- **producent:** Dick
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4009215163810, 4009215163728
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20854074031
- **numer modelu:** 89042180K
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Santoku, nóż kuchenny, ActiveCut (nóż z ostrzem 18 cm, stal X30Cr13, nierdzewna, 54° HRC) 89042182K
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2015-08-18T11:27:05.981Z

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	Stal X30Cr13
Twardość ostrza	54° HRC
Waga przedmiotu	148.7 g
Uchwyt	PPO (tlenek polifenyleny)
Kolor	czarny

Zdjęcia

