



KAI SEKI MAGOROKU Shoso Santoku, srebrny, 29 cm

Indeks: **826609** Producent: **KAI** Kod producenta: **AB-5157**

Cena: 287.08 zł

Opis

KAI AB-5157 SEKI MAGOROKU Shoso Santoku z, srebrny, 29 cm

Producent: KAI

Odkryj tajniki japońskiej kuchni z profesjonalnym nożem Santoku KAI AB-5157 SEKI MAGOROKU Shoso. Ten wyjątkowy nóż świetnie sprawdzi się podczas krojenia ryb, mięsa i warzyw. Dzięki wysokiemu, obustronnie oszlifowanemu ostrzu, bez problemu pokroisz ulubione składniki na perfekcyjną wielkość. Ponadto, szerokie ostrze ułatwi transport pokrojonych produktów do garnka czy miski. Wykonany z trwałej stali nierdzewnej 1K6, ten nóż zapewni Ci niezawodność i wytrzymałość na lata.

Nasz Santoku to połączenie tradycyjnej japońskiej precyzji z nowoczesnym designem. Ergonomiczna rękojeść zapewnia komfortową pracę w kuchni, a elegancki srebrny kolor dodaje mu ekskluzywnego wyglądu. Idealny do codziennego użytku oraz jako prezent dla miłośników kulinariów.

Daj się oczarować techniką krojenia przy użyciu nóż Santoku KAI AB-5157 SEKI MAGOROKU Shoso. Odkryj nowe możliwości w kuchni i gotuj jak prawdziwy profesjonalista. Zestaw się z tradycją japońskiego rzemiosła kulinarnego i sięgaj po najlepsze narzędzia, które ułatwią Ci przygotowanie ulubionych dań.

- Santoku to japoński kontrakt europejskiego noża szefa kuchni i może być stosowany do ryb, mięsa i warzyw
- Optycznie Santoku przypomina nóż do siekania, dlatego nie nadaje się do siekania
- Jego wysokie, wyszczerzone ostrze jest obustronnie oszlifowane i doskonale nadaje się do pokrojonych produktów, takich jak warzywa.
- Dzięki szerokiemu ostrzu pokrojone produkty można łatwo transportować do garnka lub miski
- Noże są wykonane ze stali nierdzewnej 1K6 o stopniu twardości 58 (+-1) HRC, co nadaje im szczególną wytrzymałość

- **zawarte komponenty:** nóż
- **waga przedmiotu:** 0.287 pounds
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** SEKI MAGOROKU Shoso
- **punkt znaku wypunktowania:** Santoku to japoński kontrakt europejskiego noża szefa kuchni i może być stosowany do ryb, mięsa i warzyw, Optycznie Santoku przypomina nóż do siekania, dlatego nie nadaje się do siekania, Jego wysokie, wyszczerzone ostrze jest obustronnie oszlifowane i doskonale nadaje się do pokrojonych produktów, takich jak warzywa., Dzięki szerokiemu ostrzu pokrojone produkty można łatwo transportować do garnka lub miski, Noże są wykonane ze stali nierdzewnej 1K6 o stopniu twardości 58 (+-1) HRC, co nadaje im szczególną wytrzymałość
- **marka:** Kai

- **ogólne słowo kluczowe:** Kitchen sushi nóż szefa kuchni 10 8 noży do warzyw ostry World Orient 7 global store cutlery nóż do owoców premium ręcznie wykonany blok vg left onion dm0718 noże do gotowania steków węglowych młotkowany superior gourmet forged ab5157
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.35 kilograms
- **kolekcja:** SEKI MAGOROKU Shoso
- **rozmiar:** 29cm
- **numer części:** AB-5157
- **kolor:** srebro
- **nazwa typu elementu:** nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.21 kilograms
- **producent:** KAI
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4901601219852
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853751031
- **numer modelu:** AB-5157
- **nazwa przedmiotu:** KAI AB-5157 SEKI MAGOROKU Shoso Santoku z, srebrny, 29 cm
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-31T21:31:54.565Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	29 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Twardość ostrza	58 HRC
Kolor	Srebrny
Stosowanie	Mycie w zmywarce

Zdjęcia



