



KOTAI Mistrzowski Tasak | Nóż do Warzyw i Mięsa | Profesjonalny Topór Kuchenny | Ostrze 19 cm | Ręcznie Kute i Stal Nierdzewna 440C

Indeks: **830524** Producent: **KOTAI** Kod producenta: **KT-SG-009**

Cena: **591.73 zł**

Opis

KOTAI Chiński tasak| Kutry do warzyw i mięsa| Topór dla rzeźników| Nóż rzeźnicki| ostrze 19 cm| Młotkowane i ostrzone ręcznie| Ultra-ostra stal nierdzewna 440C

Producent: KOTAI

- **Ultra-ostry:** Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej 440C o wysokiej zawartości węgla (1% węgla dla ostrza, które jest trzy razy twardsze i ostrzejsze, dzięki czemu jest trwalsze). Bez wysiłku wycinaj wszystkie rodzaje żywności, aby uzyskać czyste i precyzyjne cięcie, które zachowuje pełny smak składników.
- **Wykończenie młotkowe:** To młotkowanie, zwane po japońsku "Tsuchime", jest wykonywane ręcznie przez rzemieślników KOTAI. Oprócz unikalnych właściwości estetycznych zmniejsza tarcie, dzięki czemu żywność jest mniej podatna na przyklejanie się do ostrza podczas cięcia.
- **Komfort i precyzja:** doskonale wyważony, tasak jest idealnym nożem do cięcia mięsa bez zmęczenia nadgarstka, nawet jeśli jest to kość. Jest również bardzo przydatny do kruszenia ziół lub krojenia warzyw, a następnie łatwego ich podnoszenia dzięki dużej powierzchni ostrza.
- **Solidny i higieniczny:** ręcznie polerowany drewniany uchwyt zapewnia pewne i wygodne trzymanie, nawet mokrymi dłońmi, dla osób prawo- i leworęcznych. Rękojeść wykonana jest w 100% z drewna pakka, technicznego drewna, które jest wodoodporne i pozwala uniknąć bakterii i grzybów zwykle występujących w drewnianych uchwytach.
- **Łatwe czyszczenie:** ostrze jest kute z unikalnego stopu, japońskiej stali 440C z 17% zawartością chromu, aby wytrzymać rdzę po cyklu. Twój zakup noża KOTAI jest objęty dożywotnią gwarancją, oprócz bezpłatnej 90-dniowej polityki zwrotów bez żadnych zobowiązań.

- **zawarte komponenty:** Zawiera komponenty
- **waga przedmiotu:** 0.21 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** MACHETA COCINA 19 CM DE HOJA
- **punkt znaku wypunktowania:** Ultra-ostry: Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej 440C o wysokiej zawartości węgla (1% węgla dla ostrza, które jest trzy razy twardsze i ostrzejsze, dzięki czemu jest trwalsze). Bez wysiłku wycinaj wszystkie rodzaje żywności, aby uzyskać czyste i precyzyjne cięcie, które zachowuje pełny smak składników., Wykończenie młotkowe: To młotkowanie, zwane po japońsku "Tsuchime", jest wykonywane ręcznie przez rzemieślników KOTAI. Oprócz unikalnych właściwości estetycznych zmniejsza tarcie, dzięki czemu żywność jest mniej podatna na przyklejanie się do ostrza podczas cięcia., Komfort i precyzja: doskonale wyważony, tasak jest idealnym nożem do cięcia mięsa bez zmęczenia nadgarstka, nawet jeśli jest to kość. Jest również bardzo przydatny do kruszenia ziół lub krojenia warzyw, a następnie łatwego ich podnoszenia dzięki dużej powierzchni ostrza., Solidny i higieniczny: ręcznie polerowany drewniany uchwyt zapewnia pewne i wygodne trzymanie, nawet mokrymi dłońmi, dla osób prawo- i leworęcznych. Rękojeść wykonana jest w 100% z drewna pakka, technicznego drewna, które jest

wodoodporne i pozwalają uniknąć bakterii i grzybów, które zwykle występują w drewnianych uchwytach., Łatwe czyszczenie: ostrze jest kute z unikalnego stopu, japońskiej stali 440C z 17% zawartością chromu, aby wytrzymać rdzę po cyklu. Twój zakup noża KOTAI jest objęty dożywotnią gwarancją, oprócz bezpłatnej 90-dniowej polityki zwrotów bez żadnych zobowiązań.

- **marka:** KOTAI
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż do chleba, filet rzeźniczy, do cięcia brzozy ze stali damasceńskiej; ostrzała kuchenna Cleaver Chef Nakiri; ząbkowane cięcie; Cuchillos De Professional filet do mięsa; krojenie pomidorów Santoku prezent dla kucharzy
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1.1 kilograms
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 708999026666, 0708999026666
- **kolekcja:** PAKKA
- **rodzaj wykończenia:** młotkowany
- **opis gwarancji:** Dożywotnia gwarancja.
- **numer części:** KT-SG-009
- **kolor:** srebrny
- **nazwa typu elementu:** MACHETA COCINA 19 CM DE HOJA
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.02 kilograms
- **producent:** KOTAI
- **liczba pudełek:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031, 20853222031
- **numer modelu:** KT-SG-009
- **długość przedmiotu:** 31.7 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** KOTAI Chiński tasak| Kutry do warzyw i mięsa| Topór dla rzeźników| Nóż rzeźniczy| ostrze 19 cm| Młotkowane i ostrzone ręcznie| Ultra-ostra stal nierdzewna 440C
- **rodzaj źródła zasilania:** Ręczne zasilanie
- **data premiery:** 2020-09-03T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-01T23:59:29.579Z
- **materiał:** Stal nierdzewna High Carbon drewno
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Waga	0.21 kg
Długość ostrza	19 cm
Materiał ostrza	stal nierdzewna 440C
Rodzaj uchwytu	drewno pakka

Zdjęcia

