



Nóż KOTAI Chef Gyuto 20 cm | Profesjonalny japoński nóż kuchenny | Młotkowana stal nierdzewna 440C | Wyjątkowa ostrość

Indeks: **742839** Producent: **KOTAI Kitchen** Kod producenta: **708999026376**

Cena: **415.87 zł**

Opis

Nóż szefa kuchni KOTAI Gyuto | Profesjonalny nóż szefa kuchni | Odpowiednik noża japońskiego szefa kuchni | Ostrze 20 cm | Młotkowane i ostrzone ręcznym | Ultra-ostra stal nierdzewna 440C

Producent: KOTAI Kitchen

- **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 młotkowane:** To młotkowanie, zwane w Japonii "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:** Profil ostrza – hybryda noża azjatyckiego i zachodniego – ułatwia precyzyjne i szybkie cięcie. Dzięki Gyuto możesz ciąć i miażdżyć nawet najlepsze składniki bez ich miażdżenia, aby zachować swój pełny smak. Zaokrąglony uchwyt wykonany z ręcznie polerowanego drewna pakka zapewnia pewny i wygodny chwyt, nawet mokrymi dłońmi, zarówno dla praworęcznych, jak i leworęcznych.
- **Solidne i higieniczne:** Drewno Pakka jest drewnem technicznym, które jest wodoodporne i pozwala uniknąć bakterii i drzazg, które zwykle znajdują się w drewnianych uchwytach. Ukryty solidny jedwab – pojedynczy kawałek stali, który rozciąga się od czubka ostrza do końca rękojeści – nadaje łożowi idealną równowagę i wyjątkową wytrzymałość.
- **Łatwe czyszczenie:** ostrze jest kute z unikalnego stopu, japońskiej stali 440C z 17% zawartością chromu, aby wytrzymać rdzę po cyklu. Twój zakup bufetu KOTAI jest objęty dożywotnią gwarancją, oprócz bezpłatnej 90-dniowej polityki zwrotów bez żadnych zobowiązań.

- **zawarte komponenty:** 1 x nóż
- **waga przedmiotu:** 0.17 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Gyuto
- **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 młotkowane: To młotkowanie, zwane w Japonii "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: Profil ostrza – hybryda noża azjatyckiego i zachodniego – ułatwia precyzyjne i szybkie cięcie. Dzięki Gyuto możesz ciąć i miażdżyć nawet najlepsze składniki bez

ich miażdżenia, aby zachować swój pełny smak. Zaokrąglony uchwyt wykonany z ręcznie polerowanego drewna pakka zapewnia pewny i wygodny chwyt, nawet mokrymi dłońmi, zarówno dla praworęcznych, jak i leworęcznych.. Solidne i higieniczne: Drewno Pakka jest drewnem technicznym, które jest wodoodporne i pozwala uniknąć bakterii i drzazg, które zwykle znajdują się w drewnianych uchwytach. Ukryty solidny jedwab – pojedynczy kawałek stali, który rozciąga się od czubka ostrza do końca rękojeści – nadaje łożowi idealną równowagę i wyjątkową wytrzymałość.. Łatwe czyszczenie: ostrze jest kute z unikalnego stopu, japońskiej stali 440C z 17% zawartością chromu, aby wytrzymać rdzę po cyklu. Twój zakup bufetu KOTAJest objęty dożywotnią gwarancją, oprócz bezpłatnej 90-dniowej polityki zwrotów bez żadnych zobowiązań.

- **marka:** KOTAJ
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż do chleba; filet rzeźnika; rzeźbienie maszynki do golenia z damasceńskiego; ostrzałka kuchenna do tasaka; szef kuchni Nakiri; ząbkowane kroje; profesjonalne noże filetowe do mięsa; parowanie pomidorów prezenty dla kucharzy Santoku
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 0.7 kilograms
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 708999026376, 7089956321790, 0708999026376
- **kolekcja:** PAKKA
- **rodzaj wykończenia:** Młotkowany
- **rozmiar:** Jeden rozmiar
- **opis gwarancji:** Całe życie.
- **numer części:** 708999026376
- **kolor:** Czarny Pakkawood
- **nazwa typu elementu:** Nóż szefa kuchni
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.71 kilograms
- **producent:** KOTAJ Kitchen
- **liczba pudełek:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **numer modelu:** 708999026376
- **długość przedmiotu:** 33.2 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** Nóż szefa kuchni KOTAJ Gyuto| Profesjonalny nóż szefa kuchni| Odpowiednik noża japońskiego szefa kuchni| Ostrze 20 cm | Młotkowane i ostrzone ręcznym | Ultra-ostra stal nierdzewna 440C
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-21T05:37:44.080Z
- **materiał:** Stal wysokowęglowa nierdzewna Drewno
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna 440C
Waga	0.17 kg
Typ	Nóż kuchenny

Zdjęcia

