



Nóż kuchenny KAI SEKI MAGOROKU Shoso AB-5160 z wysokowęglowej stali nierdzewnej

Indeks: **802964** Producent: **KAI** Kod producenta: **AB-5160**

Cena: 393.17 zł

Opis

KAI AB-5160 SEKI MAGOROKU nóż shoso, stal nierdzewna

Producent: KAI

Nóż kuchenny Seki Magoroku Shoso to prawdziwe dzieło sztuki, które zachwyci każdego pasjonata kuchni. Wykonany z wysokowęglowej stali waladowej o grubości 58 HRC, zapewnia niezrównaną ostrość i trwałość. Idealny do przygotowywania ryb, mięsa i warzyw.

Nowoczesny design tego noża, stworzonego przez japońskich mistrzów produkcji noży, sprawia, że gotowanie staje się prawdziwą przyjemnością. Wygodny uchwyt, wyjątkowa ostrość i precyzja cięcia sprawiają, że jest niezastąpiony w każdej kuchni.

Niebanalny design i wysoka jakość wykonania to cechy wyróżniające ten nóż spośród innych. Zdobądź oryginalny nóż Seki Magoroku Shoso i ciesz się profesjonalnym narzędziem, które sprawi, że gotowanie stanie się jeszcze przyjemniejsze.

- Nóż szefa kuchni to klasyk wśród noży kuchennych i należy do podstawowego wyposażenia każdej kuchni. Może być stosowany jako nóż uniwersalny do czyszczenia, obierania lub siekania
- Smukła końcówka umożliwia łatwe obieranie warzyw, długie ostrze nadaje się szczególnie do przygotowywania ryb i mięsa
- Noże kuchenne z reguły mają długość ostrza 20 cm. Istnieją jednak również znacznie krótsze ostrza (od 14 cm) oraz dłuższe (ponad 30 cm) o geometrii noża kucharskiego.
- Noże są wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej 1K6 o stopniu twardości 58 (+-1) HRC, co nadaje im wyjątkową trwałość
- Długość ostrza: 24 cm / grubość ostrza: 1,9 mm / wysokość ostrza: 5 cm / waga: 170 g

- **zawarte komponenty:** Nóż
- **waga przedmiotu:** 0.375 pounds
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** SEKI MAGOROKU Shoso
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż szefa kuchni to klasyk wśród noży kuchennych i należy do podstawowego wyposażenia każdej kuchni. Może być stosowany jako nóż uniwersalny do czyszczenia, obierania lub siekania, Smukła końcówka umożliwia łatwe obieranie warzyw, długie ostrze nadaje się szczególnie do przygotowywania ryb i mięsa, Noże kuchenne z reguły mają długość ostrza 20 cm. Istnieją jednak również znacznie krótsze ostrza (od 14 cm) oraz dłuższe (ponad 30 cm) o geometrii noża kucharskiego., Noże są wykonane z nierdzewnej stali szlachetnej 1K6 o stopniu twardości 58 (+-1) HRC, co nadaje im wyjątkową trwałość, Długość ostrza: 24 cm / grubość ostrza: 1,9 mm / wysokość ostrza: 5 cm / waga: 170 g
- **Opis produktu:** Ten pięknie zaprojektowany nóż należy do serii Seki Magoroku Shoso autorstwa KAI, japońskich

mistrzów produkcji nożów. Wyprodukowano w Japonii przy użyciu nowej techniki oszklenia krawędzi, aby uzyskać jeszcze bardziej wyrafinowaną wypukłą krawędź tnącą dla niezrównanej ostrości. Wykonane z wysokowęglowej stali waładowej o molibdenowej o grubości 58 HRC w skali Rockwell wytrzymują niektóre z najtwardszych materiałów na świecie, bez odprysków i łamania. Mieszanka metali została starannie wyselekcjonowana, aby ułatwić utrzymanie kształtu, ostrości / hone oraz odporne na korozję. Każdy z ostrzy Shoso idealnie nadaje się do większości zadań kuchennych, a dobrze wyważony, wygodny uchwyt umożliwia bezmęczenie. Satynowy połysk uchwyt wydaje się prawie holograficzny, ponieważ światło świeci na diamentowych podziałach, które wyglądają stylowo, ale zapewniają antypoślizgowy uchwyt, a bezszwowy design oznacza komfort użytkownika. Dzięki symetrycznemu uchwytowi ten nóż jest luksusem, który może być wyposażony zarówno przez lewo- jak i praworęcznych profesjonalnych kucharzy lub gotowców do domu. W przeciwieństwie do tradycyjnych uchwytów drewnianych lub gumowych, zastosowanie stali zapewnia trwałość i jest odporna na uszkodzenia wody. Idealnie nadaje się do twardych i korzeniowych warzyw, takich jak ziemniaki, rzepy, szwedzki oraz mniejszych miękkich owoców i warzyw, takich jak pomidory, cebula i grzyby. Ten nóż jest częścią asortymentu, który obejmuje noże szefa kuchni, nóż santoku, nóż użytkowy, nóż do chleba i chiński nóż szefa kuchni. Firma KAI otrzymała międzynarodowe uznanie dzięki wysokiej jakości japońskim nożom kuchennym, ciągłym innowacjom i stałemu napędowi estetycznego wzornictwa. Te cechy są tym, co daje KAI swoją niepowtarzalną i globalną reputację. Dołącz do elity w posiadaniu oryginału KAI, numer jeden wybór dla profesjonalistów na całym świecie. Wyjątkowe dzieło sztuki do Twojej kuchni. Gwarancja na 10 lat.

- **marka:** Kai
- **ogólne słowo kluczowe:** kitchen sushi knife 10 8 nóż do mięsa ostry World orient 7 global store cutlery premier handmade knives hammered cook angle fine vg10 block vg vegetable folded Restaurant symetryczny chinese meaning spiczasty symetryczny forged left folding
- **rozmiar:** 36,5cm
- **numer części:** AB-5160
- **kolor:** srebro
- **nazwa typu elementu:** Nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.22 kilograms
- **producent:** KAI
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4901601219883
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** AB-5160
- **nazwa przedmiotu:** KAI AB-5160 SEKI MAGOROKU nóż shoso, stal nierdzewna
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-31T23:11:41.748Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Waga	0.22 kg
Długość ostrza	24 cm
Materiał	Stal nierdzewna
Twardość ostrza	58 HRC
Marka	KAI

Zdjęcia



約374mm

刃渡り:約240mm

重量:約165g