



Nóż Szczególny KOTAI Kiritsuke | Nóż Szefa Kuchni | Ostrze 21 cm | Ręcznie Ostrzone | Wysokiej Jakości Stal Nierdzewna 440C | Uchwyt z Hebanu

Indeks: 803070 Producent: KOTAI Kod producenta: 708999026468

Cena: **472.47 zł**

Opis

Nóż kuchenny KOTAI Kiritsuke | Nóż szefa kuchni | ostrze 21 cm | Młotkowane i ostrzone ręcznie | Ultra-ostra stal nierdzewna 440C | ukryty pełny jedwab

Producent: Kotai

- **Ultra-ostry:** japońskie ostrze ze 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 cięcia, które zachowuje pełny smak składników.
- **Wykończenie młotkowe:** To młotkowanie, zwane po japońsku "Tsuchime", jest wykonywane przez rzemieślników KOTAI. Opróczwyjątkowych właściwości estetycznych zmniejsza tarcie, dzięki czemu żywność mniej przykleja się do ostrza podczas cięcia
- **Komfort i precyzja:** Doskonale wyważony, Kiritsuke jest królem noży w japońskiej kuchni. Jest to nóż uniwersalny, którego idealna waga pozwala ciąć nawet najtwardsze potrawy bez zmęczenia nadgarstka, wykonując jednocześnie bardzo precyzyjne cięcia, takie jak julienne lub brunoise.
- **Solidny i higieniczny:** Unikalny, ośmiokątny, ręcznie polerowany hebanowy uchwyt zapewnia pewne i wygodne trzymanie, nawet mokrymi dłońmi, dla osób prawo- i leworęcznych. Rękojeść wykonana jest w 100% z hebanu, ciemnego szlachetnego drewna znanego ze swojej twardości i naturalnej patyny, którą rozwija przez lata. Jest wodoodporny i pozwala uniknąć drzazg, które zwykle znajdują się 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.

- **waga przedmiotu:** 0.19 kilograms

- **Liczba części:** 1

- **punkt znaku wypunktowania:** Ultra-ostry: japońskie ostrze ze 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 cięcia, które zachowuje pełny smak składników., Wykończenie młotkowe: To młotkowanie, zwane po japońsku "Tsuchime", jest wykonywane przez rzemieślników KOTAI. Opróczwyjątkowych właściwości estetycznych zmniejsza tarcie, dzięki czemu żywność mniej przykleja się do ostrza podczas cięcia, Komfort i precyzja: Doskonale wyważony, Kiritsuke jest królem noży w japońskiej kuchni. Jest to nóż uniwersalny, którego idealna waga pozwala ciąć nawet najtwardsze potrawy bez zmęczenia nadgarstka, wykonując jednocześnie bardzo precyzyjne cięcia, takie jak julienne lub brunoise., Solidny i higieniczny: Unikalny, ośmiokątny, ręcznie polerowany hebanowy uchwyt zapewnia pewne i wygodne trzymanie, nawet mokrymi dłońmi, dla

osób prawo- i leworęcznych. Rękojeść wykonana jest w 100% z hebanu, ciemnego szlachetnego drewna znanego ze swojej twardości i naturalnej patyny, którą rozwija przez lata. Jest wodoodporny i pozwala uniknąć drzazg, które zwykle znajdują się 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.

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** KOTAI
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 708999026468, 0708999026468, 7089993217957
- **rozmiar:** Jeden rozmiar
- **numer części:** 708999026468
- **kolor:** Srebrny, czarny
- **nazwa typu elementu:** Nóż szefa kuchni
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.71 kilograms
- **producent:** Kotai
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **numer modelu:** 708999026468
- **długość przedmiotu:** 33.8 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** Nóż kuchenny KOTAI Kiritsuke| Nóż szefa kuchni| ostrze 21 cm| Młotkowane i ostrzone ręcznie| Ultra-ostra stal nierdzewna 440C| ukryty pełny jedwab
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-01T17:43:31.230Z
- **materiał:** Stal wysokowęglowa nierdzewna Drewno
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Waga przedmiotu	0.19 kilograms
Liczba części	1
Materiał	Stal wysokowęglowa, drewno
Ilość sztuk w opakowaniu	1
Kolor	Srebrny, czarny
Producent	KOTAI
Numer modelu	708999026468
Długość przedmiotu	33.8 centimeters
Waga opakowania przedmiotu	0.71 kilograms

Zdjęcia

