



Nóż Szefa Kucharza Shun Nakiri 16,5 cm

Indeks: **742400** Producent: **KAI** Kod producenta: **DM0728**

Cena: **858.27 zł**

Opis

Shun Nakiri Rozmiar noża: 16,5 cm

Producent: KAI

- Nóż Nakiri jest częścią klasycznej linii gustownych i współczesnych sztucców Shun; piękno, forma i funkcjonalność są połączone w tym elegancko ręcznie wykonanym, użytecznym i wydajnym narzędziu kuchennym
- Tradycyjny japoński nóż do pracy z warzywami i produktami, Classic Nakiri ma 16,5-centymetrowe ostrze wykonane z zastrzeżonej stali VG-MAX pokrytej 68 warstwami stali nierdzewnej damasceńskiej
- Klasyczne Nakiri są szybkie, ostre i czyste, doskonale nadają się do potrzeb kuchennych, takich jak julienning marchew, krojenie pomidorów, krojenie cebuli, siekanie papryki, obieranie ziemniaków, przycinanie selera lub obieranie awokado
- Niezależnie od tego, czy jest to potrzebne do codziennego przygotowywania sałatek, czy też dla smakoszy warzywnych, zarówno szefowie kuchni, jak i nowi kucharze domowe ufają prostemu krojowi prostego, ostrego jak i brzytwa krawędzi Nakiri
- Dzięki uchwytowi PakkaWood i odpornemu na korozję stalowemu ostrzu, 16,5-centymetrowy klasyczny nóż Nakiri stanowi trwały, wszechstronny i cenny dodatek do kuchni, rewolucjonizując przyziemne zadania

- **waga przedmiotu:** 0.467 pounds
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Nakiri jest częścią klasycznej linii gustownych i współczesnych sztucców Shun; piękno, forma i funkcjonalność są połączone w tym elegancko ręcznie wykonanym, użytecznym i wydajnym narzędziu kuchennym, Tradycyjny japoński nóż do pracy z warzywami i produktami, Classic Nakiri ma 16,5-centymetrowe ostrze wykonane z zastrzeżonej stali VG-MAX pokrytej 68 warstwami stali nierdzewnej damasceńskiej, Klasyczne Nakiri są szybkie, ostre i czyste, doskonale nadają się do potrzeb kuchennych, takich jak julienning marchew, krojenie pomidorów, krojenie cebuli, siekanie papryki, obieranie ziemniaków, przycinanie selera lub obieranie awokado, Niezależnie od tego, czy jest to potrzebne do codziennego przygotowywania sałatek, czy też dla smakoszy warzywnych, zarówno szefowie kuchni, jak i nowi kucharze domowe ufają prostemu krojowi prostego, ostrego jak i brzytwa krawędzi Nakiri, Dzięki uchwytowi PakkaWood i odpornemu na korozję stalowemu ostrzu, 16,5-centymetrowy klasyczny nóż Nakiri stanowi trwały, wszechstronny i cenny dodatek do kuchni, rewolucjonizując przyziemne zadania
- **marka:** Kai
- **ogólne słowo kluczowe:** kai shun warzywo nakiri usuba damasceńska
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1 pounds
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 724137083599, 4901601414233, 0724137083599
- **rozmiar:** 16.5cm Nakiri 6,5"
- **numer części:** DM0728
- **kolor:** stal nierdzewna
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.28 kilograms
- **producent:** KAI
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** DM0728

- **rok modelowy:** 2015
- **nazwa przedmiotu:** Shun Nakiri Rozmiar noża: 16,5 cm
- **data premiery:** 2018-05-29T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-01T00:59:46.815Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Waga	0.467 pounds
Materiał	Stal nierdzewna
Rozmiar ostrza	16.5 cm
Rodzaj	Nóż kuchenny

Zdjęcia

