



ARCOS Nóż Santoku 7-calowa stal nierdzewna. Japoński profesjonalny nóż kuchenny do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Ergonomiczny uchwyt polioksymetylenowy i ostrze 180 mm. Seria Riviera. Kolor czarny

Indeks: **564540** Producent: **Arcos Spain** Kod producenta: **233500**

Cena: 164.38 zł

Opis

ARCOS Nóż Santoku 7-calowa stal nierdzewna. Japoński profesjonalny nóż kuchenny do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Ergonomiczny uchwyt polioksymetylenowy i ostrze 180 mm. Seria Riviera. Kolor czarny

Producent: Arcos Spain

Niezastąpiony w każdej kuchni, profesjonalny Nóż Santoku z serii Riviera to doskonałe narzędzie do precyzyjnego krojenia mięsa, warzyw i ryb. Wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej i ergonomicznego uchwytu polioksymetylenowego, ten japoński nóż zapewnia niezrównaną precyzję i wygodę podczas użytkowania. Jego elegancki design łączy w sobie subtelność zaokrąglonych linii z funkcjonalnością i trwałością.

Zarówno do użytku profesjonalnego, jak i domowego, ten ostrzany nóż o długości 180 mm jest niezbędny do codziennych prac kuchennych. Dzięki opatentowanej technice Nitrum firma Arcos zapewnia trwałość, twardość i precyzyjne cięcie. Uchwyt z polioksymetylenu jest wyjątkowo odporny na detergenty i ekstremalne temperatury, a technologia Bactiproof Silver zapewnia ochronę przed mikroorganizmami.

Arcos, firma rodzinna z ponad 200-letnią tradycją, jest światowym liderem w produkcji wysokiej jakości noży kuchennych. Nóż Santoku z serii Riviera jest połączeniem tradycji rzemiosła z nowoczesnym designem, stawiającym na precyzję, trwałość i funkcjonalność. Rozmiar ostrza 180 mm i elegancki kolor czarny sprawiają, że ten nóż to nie tylko narzędzie, ale również element designerskiego wyposażenia kuchni.

- Nóż Riviera Santoku z serii 180 mm jest idealny do krojenia mięsa, warzyw, ryb, a także krojenia, siekania i krojenia. Znany również jako japoński nóż szefa kuchni, jest to nóż kuty, co oznacza, że jest on wykonany z jednego kawałka, dzięki czemu można uniknąć niechcianych spawanych, klejonych lub wydrążonych miejsc. Ponadto posiada rowki, które zapobiegają przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Ma elegancki design, który łączy w sobie subtelność zaokrąglonych linii, wraz z komfortem i prostotą obsługi.
- Precyzja i trwałość: Ten ostry nóż jest wykonany przy użyciu opatentowanej techniki ze stali nierdzewnej marki Arcos o nazwie Nitrum, która zapewnia zwiększoną trwałość, twardość i precyzyjne cięcie. Noże z serii Riviera wyróżniają się zaokrągloną nasadką w stylu francuskim i wałkiem, który zapewnia bezpieczeństwo i styl. Nareszcie ten nóż jest wykonany z nitów ze stali nierdzewnej, aby zapewnić lepszy chwyt.

- **Bezpieczeństwo i wzornictwo:** Uchwyt wykonany jest z polioksymetylenu (POM), dzięki czemu jest wysoce odporny na detergenty i ekstremalne temperatury. Ponadto technologia Bactiproof Silver służy jako ochrona przed mikroorganizmami. Można go czyścić chemicznie i nadaje się do mycia w zmywarce.
- **Wymiary:** Ten nóż do krojenia ma 310 mm długości i waży 270 g, dzięki czemu jest doskonałym narzędziem do wszystkich potrzeb związanych z cięciem w kuchni. Rozmiar ostrza: 180 mm | 7 cali
- **Arcos:** Rodzinna firma ze dziedzictwem rzemiosła sięgającym 1734 roku. Prawie trzy wieki badań i ciągłego doskonalenia naszych produktów sprawiają, że ARCOS jest międzynarodowym punktem odniesienia w branży sztuców. Firma Albacete w Hiszpanii produkuje 11 000 000 noży, które łączą w sobie wiedzę, design i innowacje w celu osiągnięcia najwyższych standardów jakości. Nasze unikalne produkty sprzedajemy w ponad 70 krajach na całym świecie.

- **waga przedmiotu:** 0.27 kilograms

- **Liczba części:** 1

- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Riviera Santoku z serii 180 mm jest idealny do krojenia mięsa, warzyw, ryb, a także krojenia, siekania i krojenia. Znany również jako japoński nóż szefa kuchni, jest to nóż kuty, co oznacza, że jest on wykonany z jednego kawałka, dzięki czemu można uniknąć niechcianych spawanych, klejonych lub wydrążonych miejsc. Ponadto posiada rowki, które zapobiegają przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Ma elegancki design, który łączy w sobie subtelność zaokrąglonych linii, wraz z komfortem i prostotą obsługi., Precyzja i trwałość: Ten ostry nóż jest wykonany przy użyciu opatentowanej techniki ze stali nierdzewnej marki Arcos o nazwie Nitrum, która zapewnia zwiększoną trwałość, twardość i precyzyjne cięcie. Noże z serii Riviera wyróżniają się zaokrągloną nasadką w stylu francuskim i wałkiem, który zapewnia bezpieczeństwo i styl. Nareszcie ten nóż jest wykonany z nitów ze stali nierdzewnej, aby zapewnić lepszy chwyt., **Bezpieczeństwo i wzornictwo:** Uchwyt wykonany jest z polioksymetylenu (POM), dzięki czemu jest wysoce odporny na detergenty i ekstremalne temperatury. Ponadto technologia Bactiproof Silver służy jako ochrona przed mikroorganizmami. Można go czyścić chemicznie i nadaje się do mycia w zmywarce., **Wymiary:** Ten nóż do krojenia ma 310 mm długości i waży 270 g, dzięki czemu jest doskonałym narzędziem do wszystkich potrzeb związanych z cięciem w kuchni. Rozmiar ostrza: 180 mm | 7 cali, **Arcos:** Rodzinna firma ze dziedzictwem rzemiosła sięgającym 1734 roku. Prawie trzy wieki badań i ciągłego doskonalenia naszych produktów sprawiają, że ARCOS jest międzynarodowym punktem odniesienia w branży sztuców. Firma Albacete w Hiszpanii produkuje 11 000 000 noży, które łączą w sobie wiedzę, design i innowacje w celu osiągnięcia najwyższych standardów jakości. Nasze unikalne produkty sprzedajemy w ponad 70 krajach na całym świecie.

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1

- **marka:** Arcos

- **Liczba przedmiotów:** 1

- **numer części:** 233500

- **kolor:** Czarny, srebrny

- **nazwa typu elementu:** Nóż Santoku

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.27 kilograms

- **producent:** Arcos Spain

- **można myć w zmywarce:** 1

- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 8421002233500, 08421002233500

- **zalecane węzły przeglądarki:** 20658154031, 20854074031

- **numer modelu:** 233500

- **długość przedmiotu:** 18 centimeters

- **nazwa przedmiotu:** ARCOS Nóż Santoku 7-calowa stal nierdzewna. Japoński profesjonalny nóż kuchenny do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Ergonomiczny uchwyt polioksymetylenowy i ostrze 180 mm. Seria Riviera. Kolor czarny

- **rodzaj konstrukcji:** Kuty

- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-30T04:04:49.041Z

- **materiał:** Stal nierdzewna

Stan

Nowy