



## KAI TDM-1742 Nakiri 5,5 (14 cm)

Indeks: 257345 Producent: KAI Kod producenta: TDM-1742

Cena: **1,368.66 zł**

### Opis

## KAI TDM-1742 Nakiri 5,5 (14 cm)

Producent: KAI

Nóż kuchenny KAI Damaszek Nakiri 14cm to połączenie tradycji japońskiej kowalstwa i nowoczesnych technologii. Ostrze wykonane jest z 32 warstw odpornej na korozję stali damasceńskiej, zabezpieczonej przed uszkodzeniami i odpryskami dzięki procesowi hartowania VG MAX o twardości 61±1 HRC. Uchwyt z precyzyjnie dopasowanego orzecha włoskiego zapewnia wygodny chwyt i równomierne rozłożenie ciężaru, a symetryczny kształt uchwytu zapewnia komfortowe użytkowanie dla osób zarówno prawo-, jak i leworęcznych. Oprócz walorów estetycznych, nóż KAI Damaszek Nakiri 14cm cechuje przede wszystkim niezwykła ostrość, która utrzymuje się długo nawet przy intensywnym użytkowaniu. Wysokiej jakości stal damasceńska zapewnia również solidną odporność na korozję i trwałość, a ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana nadaje mu ponadczasową elegancję.

Ten nóż kuchenny to doskonały wybór dla wymagających kucharzy i entuzjastów sztuki kulinarnej, którzy poszukują narzędzia nie tylko funkcjonalnego, ale również pięknie wykonanego. KAI Damaszek Nakiri 14cm to nie tylko narzędzie do cięcia, ale również przedmiot, który ozdobi każdą kuchnię i z pewnością przyciągnie uwagę gości.

Producentem noża jest japońska firma KAI, która od ponad stu lat produkuje wysokiej jakości noże kuchenne dla wymagających klientów na całym świecie. KAI Damaszek Nakiri 14cm to jeden z produktów serii Tim Mälzer Shun Premier, czym zapewnia gwarancję najwyższej jakości wykonania oraz trwałości.

- Zgodnie z przyznaniami Tim Mälzers: "Dobry nóż nie tylko ułatwia pracę, ale także pomaga w osiągnięciu" każdy z starannie wykonanych noży damasceńskich został precyzyjnie dostosowany przez japońskich artystów kuty z Seki City w sposób minutowy do danego obszaru zastosowania. Wszystkie formy ze względu na wyjątkowo symetryczny kształt uchwytu orzecha włoskiego gwarantują precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.
- Ostrze 14,0 cm
- 32 warstwy odpornej na korozję stali damasceńskiej, uchwyt z orzecha włoskiego, precyzyjne cięcie
- Ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana, ponadczasowa estetyka i najwyższa ostrość
- VG MAX stal o stopniu twardości 61±1 HRC
- Shun Premier Tim Mälzer
  
- **waga przedmiotu:** 0.016 ounces
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Küchenmesser SHUN PREMIER Tim Mälzer Serie Nakiri 5.5 zoll 14 cm
- **marka:** Kai
- **ogólne słowo kluczowe:** Ostrze na zewnątrz Survival Na kemping stałe tanio nierdzewny Ostry duży mały lustro sprany drop point Wysoka jakość
- **rozmiar:** 14,0 cm
- **numer części:** TDM-1742

- **kolor:** wielokolorowa
- **nazwa typu elementu:** Nóż kuchenny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.485 kilograms
- **producent:** KAI
- **numer modelu:** TDM-1742
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **rok modelowy:** 2016
- **nazwa przedmiotu:** KAI TDM-1742 Nakiri 5,5 (14 cm)
- **materiał:** Stal nierdzewna

## Parametry

Stan

Nowy

## Zdjęcia

