



KAI TMK-0770 Kamagata nóż Santoku, tworzywo sztuczne, czarny

Indeks: **262339** Producent: **KAI** Kod producenta: **TMK-0770**

Cena: **582.44 zł**

Opis

KAI TMK-0770 Kamagata nóż Santoku, tworzywo sztuczne, czarny

Producent: KAI

KAI Kamagata Santoku to uniwersalny nóż kuchenny, który umożliwia cięcie, siekanie i krojenie różnych rodzajów mięsa, ryb, warzyw i ziół. Ostrze tego noża wykonane jest z wysokiej jakości stali nożowej o twardości 58 stopni Rockwell, co pozwala na łatwe i precyzyjne krojenie większych kawałków produktów. Nóż posiada hybrydowe ostrze, które łączy cechy noża Santoku i kucharskiego, dzięki czemu jest lekko wygięte do góry, co ułatwia wykonywanie precyzyjnych ruchów.

Nóż Kamagata Santoku charakteryzuje się również wygodnym i trwałym uchwytem wykonanym z tworzywa sztucznego POM, który jest idealny zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Seria noży Kamagata to wyjątkowe narzędzia, które zawdzięczają swoją nazwę specjalnemu kształtowi uchwyty, który przypomina kształt sierści.

Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym szefem kuchni, czy początkującym kucharzem, nóż KAI Kamagata Santoku z pewnością spełni Twoje oczekiwania. Precyzyjne ostrze, wygodny uchwyt i wysoka jakość wykonania to cechy, które sprawiają, że ten nóż kuchenny zdecydowanie wyróżnia się na tle innych.

- Długość całkowita: 30 cm/długość ostrza: 18 cm
- Nóż kucharski o wszechstronnym zastosowaniu. Do krojenia, siekania i czyszczenia warzyw, ziół, ryb i mięsa - Ostrze jest wykonane z wysokiej jakości stali nożowej o twardości 58 stopni Rockwell i nadaje się szczególnie do krojenia większych kawałków. Obustronnie szlifowane ostrza są wykonane z jednego kawałka stali i nierdzewne.
- Szczególną cechą noża hybrydowego Kai Tim Mälzer Kamagata jest ostre ostrze. W przypadku tego artykułu chodzi o hybryda ze Santoku i noża kucharskiego. Oznacza to, że ostrze jest lekko wygięte do góry i dzięki temu możliwe jest łatwe do wykroczenia ważenia.
- Wysokiej jakości i wytrzymały uchwyt jest wykonany z czarnego tworzywa sztucznego POM i idealnie nadaje się dla osób prawo- i leworęcznych.
- Seria noży – Kamagata – zawdzięcza swoją nazwę specjalnego kształtu uchwyty. Słowo Kamagata pochodzi z japońskiego języka i oznacza "kształt sierściowy".
- **waga przedmiotu:** 295 grams
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Kamagata
- **marka:** Kai
- **ogólne słowo kluczowe:** stal, hybrydowy, dla osób leworęcznych, szefa kuchni, do ryb, nóż do ziół, japoński nóż kuchenny, WMF, nóż uniwersalny, szeroki nóż, ostry, cięty

- **wyświetlana waga przedmiotu:** 219 grams
- **rozmiar:** 30cm
- **numer części:** TMK-0770
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.31 kilograms
- **producent:** KAI
- **numer modelu:** TMK-0770
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **rok modelowy:** 2019
- **nazwa przedmiotu:** KAI TMK-0770 Kamagata nóż Santoku, tworzywo sztuczne, czarny
- **materiał:** tworzywo sztuczne, stal szlachetna

Parametry

Stan

Nowy