



MITSUMOTO SAKARI 17cm Profesjonalny Nóż Kuchenny Nakiri, Japoński Profesjonalny Nóż do Warzyw Z Wysokowęglowej Stali Nierdzewnej, Ręcznie Kuty Nóż Uniwersalny (Rękojeść z Drewna Pakka)

Indeks: 555639 Producent: MITSUMOTO SAKARI Kod producenta: MS-630-IT

Cena: **414.51 zł**

Opis

MITSUMOTO SAKARI 17cm Profesjonalny Nóż Kuchenny Nakiri, Japoński Profesjonalny Nóż do Warzyw Z Wysokowęglowej Stali Nierdzewnej, Ręcznie Kuty Nóż Uniwersalny (Rękojeść z Drewna Pakka)

Producent: MITSUMOTO SAKARI

Profesjonalny nóż kuchenny Nakiri z wysokowęglowej stali japońskiej to doskonałe narzędzie dla pasjonatów kulinariów. Wykonany z precyzją i starannością, ten nóż zapewnia niesamowitą retencję ostrza i doskonałą wydajność cięcia. Ergonomiczny uchwyt full tang z drewna pakka gwarantuje doskonałą kontrolę i komfort podczas użytkowania. Kreatywna powłoka nieprzywierająca oraz super ostra krawędź ostrza sprawiają, że cięcie warzyw staje się przyjemnością.

17-centymetrowe ostrze tego noża doskonale sprawdza się podczas przygotowywania potraw. Dzięki specjalnej powłoce nieprzywierającej i wyjątkowo ostrym krawędzi, cięcie staje się szybkie i skuteczne. Japońska precyzja i tradycja spotykają się w tym uniwersalnym nożu do warzyw, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

Każdy szczegół tego japońskiego noża kuchennego został starannie zaprojektowany, aby zapewnić doskonałą jakość i wygodę użytkowania. Oferuje nie tylko precyzyjne krojenie, ale także trwałość i elegancję. Ten profesjonalny nóż Nakiri to niezbędny element wyposażenia każdej kuchni, który ułatwi codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw.

- [Profesjonalny Japoński Nóż Nakiri] Klasyczne noże szefa kuchni Nakiri wykonane są z wysokiej jakości japońskiej 3-warstwowej stali SKD-11 o wysokiej zawartości węgla jako rdzenia tnącego; znacznie poprawiającej odporność na korozję i zużycie. Jest to również precyzyjna obróbka próżniowa na zimno do twardości 60±2 HRC. Umożliwiając nóż do cięcia warzyw, aby osiągnąć niesamowitą retencję ostrza i doskonałą wydajność cięcia.
- [Kreatywna Powłoka Nieprzywierająca] Długość ostrza japońskiego noża do warzyw wynosi 17 cm z uchwytem 12 cm. Unikalna powłoka nieprzywierająca na ostrzu zapewnia uwalnianie żywności z ostrza dla szybkiego i skutecznego cięcia; następnie jest traktowana z utlenianiem BO dla doskonałej odporności na rdzę. Podpórki na palce zostały zaprojektowane pomiędzy ostrzem a uchwytem dla bezpieczeństwa.
- [Super Ostra Krawędź Ostrza] Delikatna krawędź V jest osiągnięta przez ręczne ostrzenie ostrza do 8-12 ° z każdej strony; dla maksymalnej ostrości i utrzymania żywności w najbardziej nieskazitelnym i najświeższym stanie podczas cięcia. Ten profesjonalny japoński nóż kuchenny do warzyw łatwo odpowiada na potrzeby kuchni, takie jak siekanie,

krojenie, mielenie i krojenie w kostkę owoców, warzyw, ryb i niektórych odmian mięsa.

- [Ergonomiczny Uchwyt Full Tang] Rękojeść z drewna pakka japońskiego noża do steków jest ręcznie polerowana, dzięki czemu jest odporna na ciepło, zimno i wilgoć. Rękojeść w stylu full tang zapewnia doskonałą elastyczność i solidną trwałość. Ergonomiczny, zakrzywiony uchwyt zapewnia doskonałą kontrolę nad dłonią, idealną równowagę i komfort; Twoja dłoń i nadgarstek nie będą odczuwać zmęczenia nawet po długich godzinach korzystania z noży kuchennych szefa kuchni.
- [Gwarancja Jakości Noży Kuchennych] Produkty MITSUMOTO SAKARI zostały dokładnie sprawdzone i posiadają certyfikaty. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z nami niezwłocznie za pośrednictwem poczty elektronicznej, a my udzielimy Ci satysfakcjonującej odpowiedzi. Oferujemy bezwarunkową politykę wymiany lub zwrotu pieniędzy, więc Twój zakup jest gwarantowany.

- **kolor:** Czarny
- **nazwa typu elementu:** Noże kuchenne
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.47 kilograms
- **producent:** MITSUMOTO SAKARI
- **waga przedmiotu:** 249 grams
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0728062534591, 728062534591
- **Liczba części:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** [Profesjonalny Japoński Nóż Nakiri] Klasyczne noże szefa kuchni Nakiri wykonane są z wysokiej jakości japońskiej 3-warstwowej stali SKD-11 o wysokiej zawartości węgla jako rdzenia tnącego; znacznie poprawiającej odporność na korozję i zużycie. Jest to również precyzyjna obróbka próżniowa na zimno do twardości 60±2 HRC. Umożliwiając nóż do cięcia warzyw, aby osiągnąć niesamowitą retencję ostrza i doskonałą wydajność cięcia., [Kreatywna Powłoka Nieprzywierająca] Długość ostrza japońskiego noża do warzyw wynosi 17 cm z uchwytem 12 cm. Unikalna powłoka nieprzywierająca na ostrzu zapewnia uwalnianie żywności z ostrza dla szybkiego i skutecznego cięcia; następnie jest traktowana z utlenianiem BO dla doskonałej odporności na rdzę. Podpórki na palce zostały zaprojektowane pomiędzy ostrzem a uchwytem dla bezpieczeństwa., [Super Ostra Krawędź Ostrza] Delikatna krawędź V jest osiągnięta przez ręczne ostrzenie ostrza do 8-12 ° z każdej strony; dla maksymalnej ostrości i utrzymania żywności w najbardziej nieskazitelnym i najświeższym stanie podczas cięcia. Ten profesjonalny japoński nóż kuchenny do warzyw łatwo odpowiada na potrzeby kuchni, takie jak siekanie, krojenie, mielenie i krojenie w kostkę owoców, warzyw, ryb i niektórych odmian mięsa., [Ergonomiczny Uchwyt Full Tang] Rękojeść z drewna pakka japońskiego noża do steków jest ręcznie polerowana, dzięki czemu jest odporna na ciepło, zimno i wilgoć. Rękojeść w stylu full tang zapewnia doskonałą elastyczność i solidną trwałość. Ergonomiczny, zakrzywiony uchwyt zapewnia doskonałą kontrolę nad dłonią, idealną równowagę i komfort; Twoja dłoń i nadgarstek nie będą odczuwać zmęczenia nawet po długich godzinach korzystania z noży kuchennych szefa kuchni., [Gwarancja Jakości Noży Kuchennych] Produkty MITSUMOTO SAKARI zostały dokładnie sprawdzone i posiadają certyfikaty. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z nami niezwłocznie za pośrednictwem poczty elektronicznej, a my udzielimy Ci satysfakcjonującej odpowiedzi. Oferujemy bezwarunkową politykę wymiany lub zwrotu pieniędzy, więc Twój zakup jest gwarantowany.
- **numer modelu:** MS-630-IT
- **Opis produktu:** [Profesjonalny Japoński Nóż Nakiri] Klasyczne noże szefa kuchni Nakiri wykonane są z wysokiej jakości japońskiej 3-warstwowej stali SKD-11 o wysokiej zawartości węgla jako rdzenia tnącego; znacznie poprawiającej odporność na korozję i zużycie. Jest to również precyzyjna obróbka próżniowa na zimno do twardości 60±2 HRC. Umożliwiając nóż do cięcia warzyw, aby osiągnąć niesamowitą retencję ostrza i doskonałą wydajność cięcia.
- **marka:** MITSUMOTO SAKARI
- **długość przedmiotu:** 30.5 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** MITSUMOTO SAKARI 17cm Profesjonalny Nóż Kuchenny Nakiri, Japoński Profesjonalny Nóż do Warzyw Z Wysokowęglowej Stali Nierdzewnej, Ręcznie Kuty Nóż Uniwersalny (Rękojeść z Drewna Pakka)
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-12-15T03:01:26.441Z
- **rozmiar:** 17 cm Mały nóż kuchenny-1
- **materiał:** Stal nierdzewna wysokowęglowa

Parametry

Stan

Nowy