

KYOCERA ZELENINOVÝ NŮŽ NAKIRI JPN-161NBK 16CM



Cena celkem:	8 594 Kč
	(bez DPH: 7 102 Kč)
Běžná cena:	9 453 Kč
Ušetříte:	859 Kč
Kód zboží:	KERK597
Part No.:	JPN-161NBK - Nakiri
Stav:	Nové zboží

Popis

Kyocera zeleninový nůž Nakiri JPN-161NBK 16 cm

Luxusní zeleninový Nakiri nůž ze série Japan značky Kyocera. Disponuje rukojetí z tropického dřeva Pakka a černou keramickou čepelí, vytvrzenou technologií HIP s přídavkem karbonu. Dodáván je v černé dárkové krabičce.

Nakiri nože jsou vhodné zejména k preciznímu krájení ovoce a zeleniny. Mají rovnou, obdélníkovou a širokou čepel bez špičky, která je ideální k provádění rovných řezů (nahoru a dolů). Rovné ostří zaručuje, že se celá délka čepele dotkne prkénka při každém řezu. Jsou vhodné pro rychlé a snadné krájení na kostičky, nudličky, plátky nebo jemné sekání.

- Keramické nože série Japan jsou inspirovány tradičním řemeslem japonského nožířství
- Ručně vyráběná rukojeť ze dřeva Pakka s vložkou z ušlechtilé oceli
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepele
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi
- Nezanechává pach ani chuť kovu
- Zelenina ani ovoce se při krájení nelepí na nůž
- Nízká hmotnost a perfektně vyvážené těžiště
- Díky speciální metodě HIP dosahuje čepel vyššího stupně tvrdosti
- Dodáváno v dárkové krabičce

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepele: 16 cm

Čepel: zirkonová keramika s přídavkem karbonu, černá

Rukojeť: Pakka dřevo, nerezová ocel, černá