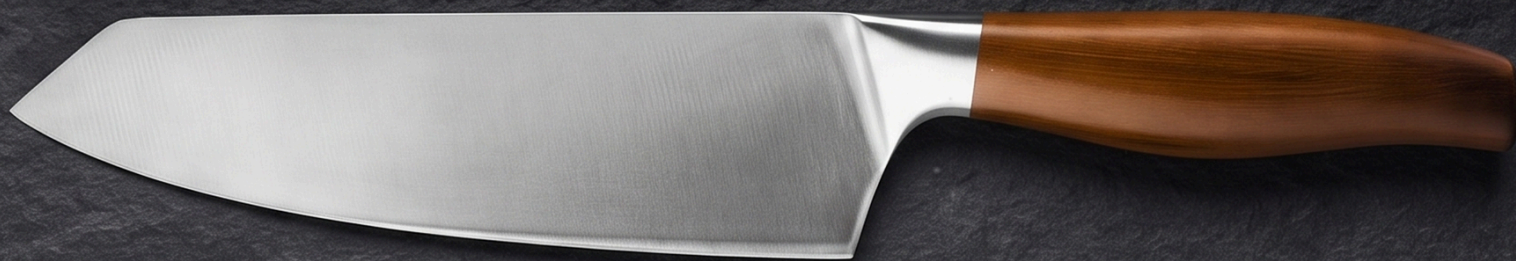


# NÓŻ KLASYCZNY YUKKO JAPAN



Bardzo ostre  
ostrze



Stal nierdzewna  
premium



Ergonomiczna  
rękojeść



Idealne  
wyważenie



Odporność na  
korozję



Uniwersalne  
zastosowanie



Eleganckie  
opakowanie  
prezentowe



## ZALECANE



**MYCIE RĘCZNE**  
(Zalecane delikatne mycie ręczne)



**OSUSZANIE PO UŻYCIU**  
(Zawsze osuszaj natychmiast)



**OSTRZENIE  
KAMIENIEM WODNYM**  
(Regularnie ostrz na kamieniu)



**DREWNIANA DESKA**  
(Używaj desek drewnianych  
lub miękkich)



**ODPOWIEDNIE  
PRZECHOWYWANIE**  
(Używaj stojaka lub listwy)

## NIE NALEŻY



**ZMYWARKA**  
(Unikaj mycia w zmywarce)



**KROJENIE KOŚCI**  
(Nie do twardych kości)



**MROŻONE PRODUKTY**  
(Nie krój zamrożonej żywności)



**MOKRY NÓŻ**  
(Nie zostawiaj mokrego noża)



**SZKLANA DESKA**  
(Unikaj powierzchni szklanych)



**PRZECHOWYWANIE LUZEM**  
(Nie wrzucaj luzem do szuflady)

## Specyfikacja produktu:

**Model:** Nóż klasyczny

**Długość całkowita:** 31,5 cm

**Długość ostrza:** 18,5 cm

**Długość rękojeści:** 13 cm

**Materiał ostrza:** stal nierdzewna

**Twardość ostrza:** HRC 56-58

**Materiał rękojeści:** Drewno

**Waga:** 155 g

**Szlif:** Stal węglowa

## IDEALNY DO:



Krojenia  
mięsa



Warzyw



Siekania ziół



Filetowania



Codziennego  
gotowania



FOL-VIT TOMASZ FOLTAK  
biuro@fol-vit sklep.pl  
+48 537 640 816  
Bielsko-Biala, ul. Mariana Czecha 2/2