

KARTA PRODUKTU

NÓŻ KUCHENNY TASAK JAPOŃSKI UNIWERSALNY DO MIĘSA RYB WARZYW SZEFA KUCHNI

Opis produktu

Szukasz uniwersalnego tasaka kuchennego, który sprawdzi się w każdej sytuacji? Japoński tasak szefa kuchni to połączenie **precyzji, trwałości i komfortu użytkowania**. Dzięki **idealnemu wyważeniu** i ostrzu o kącie 120° zapewnia doskonałe rezultaty podczas **krojenia, siekania i porcjowania** mięsa, ryb, warzyw oraz innych składników!

Jakość i precyzja – postaw na niezawodność cenionej marki!

- Zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach i domowych pasjonatach gotowania.
 - Idealne wyważenie i ergonomia – komfortowa praca bez zmęczenia dłoni.
 - Wszechstronność – sprawdzi się do **mięsa, ryb, warzyw** i ziół!
-

Cechy produktu

- **Ostre i precyzyjne ostrze** – kąt 120° zapewnia dokładne cięcie.
 - **Solidna konstrukcja** – grubość ostrza 4 mm i waga 345 g gwarantują stabilność.
 - **Profesjonalna stal nierdzewna** – odporna na korozję i wyjątkowo trwała.
 - **Drewniana rękojeść** – pewny chwyt i elegancki wygląd.
 - **Łatwość użytkowania** – idealnie leży w dłoni, ułatwiając codzienną pracę w kuchni.
-

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- **Długość całkowita:** 28,5 cm
- **Długość ostrza:** 14 cm
- **Długość rękojeści:** 11 cm
- **Wysokość ostrza:** 7 cm
- **Kąt ostrza:** 120°

- **Grubość ostrza:** 4 mm
 - **Waga produktu:** 345 g
 - **Materiał ostrza:** stal nierdzewna
 - **Rękojeść:** drewno
-
-

ZESTAW ZAWIERA

- 1 x nóż tasak uniwersalny kuchenny 345g
-
-

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Sposób użycia

- Używaj noża do **precyzyjnego odkostniania** mięsa oraz do **siekaniu** ryb, kości, warzyw i ziół.
- **Ostrze o kącie 120°** umożliwia **płynne cięcie** bez oporu.
- Zaleca się **regularne ostrzenie ostrza**, aby zachować jego efektywność cięcia.
- Nóż powinien być używany na **twardych powierzchniach** (np. deska do krojenia).

2. Przechowywanie

- **Przechowuj nóż w suchym miejscu.**
- Unikaj przechowywania na sucho w miejscach, gdzie może dojść do korozji.
- Zaleca się **używanie osłony ostrza** lub przechowywanie w etui, aby zapewnić bezpieczeństwo.

3. Środki ostrożności

- **Przechowywać nóż z dala od dzieci** – ostrze jest bardzo ostre i może stanowić zagrożenie.
 - **Nie używać noża do cięcia innych przedmiotów**, które mogą uszkodzić ostrze.
 - **Regularnie konserwować nóż** – czyścić go po każdym użyciu i sprawdzać stan ostrza.
-
-