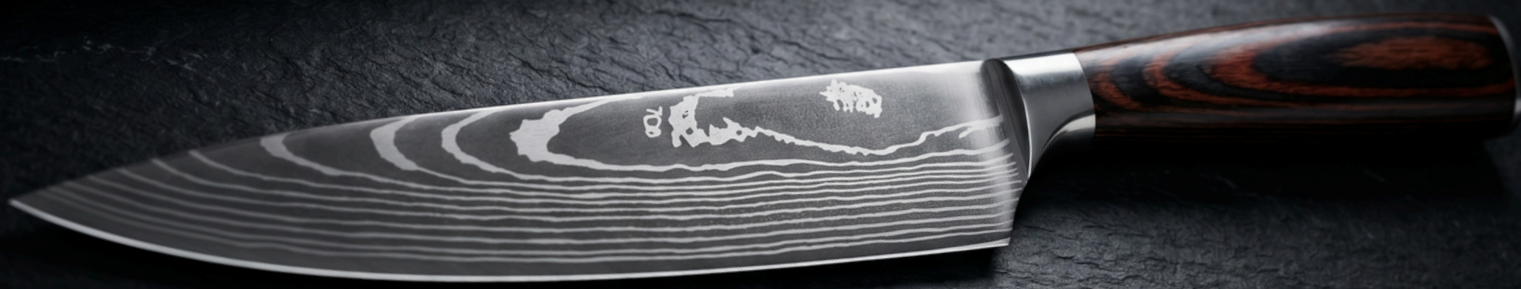


NÓŻ KLASYCZNY SZEFA KUCHNI YUKKO JAPAN



Bardzo ostre
ostrze



Stal nierdzewna
premium



Ergonomiczna
rękojeść



Idealne
wyważenie



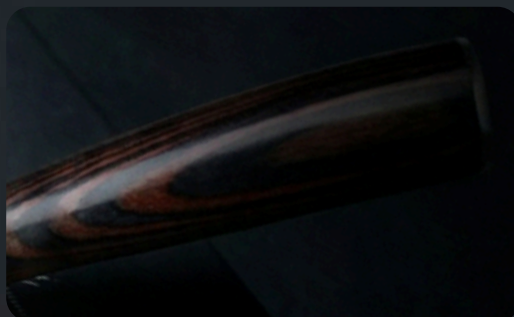
Odporność na
korozję



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 Szefa Kuchni

Długość całkowita: 33 cm

Długość ostrza: 20 cm

Długość rękojeści: 13 cm

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 7Cr17MoV

Twardość ostrza: ok. 58 HRC

Materiał rękojeści: Drewno Pakka (ciemny brąz)

Waga: ok. 195 g

Szlif: Dwustronny, symetryczny – dla
prawo- i leworęcznych

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