

KARTA PRODUKTU

NOŻ KUCZESKI TASK JAPOŃSKI RZEŹNICZY SZEF KUCHNI MIĘSA RYB KOŚCI CIĘŻKI

Opis produktu

Szukasz solidnego, ciężkiego tasaka, który poradzi sobie nawet z najtwardszymi składnikami?

Japoński tasak rzeźniczy to narzędzie, które pokochasz od pierwszego użycia! Dzięki masywnej konstrukcji, precyzyjnemu ostrzu i ergonomicznemu uchwytowi stanie się niezastąpionym elementem Twojej kuchni.

Jakość i precyzja – postaw na niezawodność cenionej marki!

- Tasak zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach i miłośnikach gotowania.
 - Precyzja cięcia i trwałość na lata – bez kompromisów w jakości.
 - Idealny do użytku domowego oraz gastronomii – rąbanie mięsa, cięcie ryb czy rozdrabnianie kości nigdy nie było prostsze!
-

Cechy produktu

- **Doskonała ostrość** – kąt ostrza 100° pozwala na gładkie i precyzyjne cięcie, bez szarpania mięsa!
 - **Masywna konstrukcja** – waga 650 g i grubość ostrza 5 mm zapewniają stabilność i wytrzymałość nawet przy intensywnej pracy!
 - **Profesjonalna stal nierdzewna** – nie rdzewieje, nie tępi się i jest odporna na korozję!
 - **Drewniana rękojeść** – pewny chwyt, wygodna praca i stylowy wygląd! Solidne nity wzmacniają konstrukcję, zapewniając trwałość na lata.
 - **Wszechstronność** – idealny do rąbania kości, krojenia mięsa, ryb, warzyw i owoców. To nie tylko tasak – to wielofunkcyjne narzędzie dla każdego kucharza!
-

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Długość całkowita: 25 cm
 - Długość ostrza: 13,4 cm
 - Wysokość ostrza: 13,1 cm
 - Kąt ostrza: 100°
 - Grubość ostrza: 5 mm
 - Waga produktu: 650 g
 - Materiał ostrza: stal nierdzewna
 - Rodzaj rękojeści: drewniany
-

ZESTAW ZAWIERA

- Tasak kuchenny 650 g
-

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Sposób użycia

- Używaj tasaka do rąbania mięsa, krojenia kości, ryb, warzyw i owoców.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przechyl tasak pod kątem 100° do powierzchni cięcia.
- Przed użyciem zawsze sprawdź ostrość ostrza, aby uniknąć uszkodzenia materiału.

2. Przechowywanie

- Przechowuj tasak w suchym miejscu, z dala od wilgoci, aby zapobiec korozji.
- Unikaj przechowywania pod dużym ciężarem, aby nie uszkodzić ostrza ani rękojeści.

3. Środki ostrożności

- Przechowywać z dala od dzieci – ostrze jest bardzo ostre i może stanowić zagrożenie.
- Używaj rękawic ochronnych, jeśli masz wątpliwości co do bezpieczeństwa użytkowania.
- Regularnie ostrz tasak, aby utrzymać jego wysoką wydajność cięcia.
