

KARTA PRODUKTU

NÓŻ KUCHENNY SIEKACZ TASAK JAPOŃSKI

RZEŹNICZY SZEFA KUCHNI MIĘSA RYB KOŚCI

NÓŻ ODKOSTNIANIA SIEKACZ KUCHENNY 305g

Opis produktu

Szukasz wyjątkowo precyzyjnego noża do odkostniania i siekania, który zapewni komfort i efektywność w kuchni? **Japoński nóż siekacz** to doskonałe narzędzie dla każdego, kto ceni **ostrość, trwałość i ergonomię**. Dzięki doskonałemu balansowi i precyzyjnemu ostrzu, idealnie sprawdzi się w **kuchni domowej i profesjonalnej!**

Jakość i precyzja – postaw na niezawodność cenionej marki!

- **Zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach oraz pasjonatach gotowania.**
 - **Precyzyjne cięcie i trwałość** – wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
 - **Idealny do użytku domowego i gastronomii** – krojenie, siekanie, odkostnianie w jednej perfekcyjnej funkcji.
-
-

Cechy produktu

- **Ostre i precyzyjne ostrze** – kąt 80° zapewnia płynne i dokładne cięcie.
 - **Masywna konstrukcja** – grubość ostrza 4 mm i waga 305 g dla doskonałej stabilności.
 - **Profesjonalna stal nierdzewna** – odporna na rdzę, nie tępi się i jest łatwa w konserwacji.
 - **Drewniana rękojeść** – wygodny, pewny chwyt i elegancki wygląd.
 - **Wszechstronność** – doskonały do mięsa, ryb, warzyw i kości.
-
-

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- **Długość całkowita:** 24 cm
- **Długość ostrza:** 12,7 cm

- **Długość rękojeści:** 11,3 cm
 - **Wysokość noża:** 5,2 cm
 - **Kąt ostrza:** 80°
 - **Grubość ostrza:** 4 mm
 - **Waga produktu:** 305 g
 - **Materiał ostrza:** stal nierdzewna
 - **Rękojeść:** drewno
-

ZESTAW ZAWIERA

- **1x nóż odkostniania kuchenny siekacz w estetycznym futerale 305 g**
-
-

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Sposób użycia

- Używaj noża do precyzyjnego **odkostniania** mięsa oraz do **siekaniu** ryb, kości i warzyw.
- **Ostrze o kącie 80°** 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.
-