

KARTA PRODUKTU

NOŻE KUCHENNE ZESTAW NOŻY KUCHENNYCH NÓŻ JAPOŃSKIE OBIERACZKA NOŻYCZKI 6szt ZESTAW NA PREZENT NOŻY KUCHENNYCH 6szt

Opis produktu

Szukasz **kompletnego zestawu noży kuchennych**, który spełni oczekiwania zarówno **amatora**, jak i **profesjonalnego kucharza**? **Japońskie noże kuchenne** to doskonałe połączenie **precyzji**, **trwałości** i **wygody użytkowania**. Wysokiej jakości **stal nierdzewna**, **ergonomiczne drewniane rękojeści** i doskonała **ostrość** gwarantują, że gotowanie stanie się prawdziwą przyjemnością!

Jakość i precyzja – postaw na niezawodność cenionej marki!

- **Wysokiej jakości stal nierdzewna** – odporna na rdzę i wyjątkowo trwała.
 - **Drewniane rękojeści** – doskonała ergonomia i pewny chwyt.
 - **Wszechstronny zestaw** – idealny do **krojenia mięsa, ryb, warzyw** i owoców!
 - **Eleganckie opakowanie** – świetny pomysł na **prezent** dla miłośników gotowania.
-

Cechy produktu

- **Noże wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej** – niezwykle ostre i trwałe.
 - **Ergonomiczne drewniane uchwyty** – pewny chwyt i wygoda użytkowania.
 - **Nożyczki wielofunkcyjne i obieraczka** – dodatkowe akcesoria, które ułatwią przygotowywanie posiłków.
 - **Uniwersalne zastosowanie** – doskonałe do **siekaniu, krojeniu i filetowaniu**.
-

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- **Tasak kuchenny 8"** – 20,3 cm
- **Nóż szefa kuchni 8"** – 20,3 cm
- **Nóż uniwersalny 8"** – 20,3 cm
- **Nóż do obierania 3.5"** – 8,9 cm
- **Waga zestawu z opakowaniem:** 765 g

- **Materiał ostrza:** stal nierdzewna
 - **Rękojeść:** drewno
-

ZESTAW ZAWIERA

- 1x Tasak kuchenny 8"
 - 1x Nóż Szefa kuchni 8"
 - 1x Nóż uniwersalny 8"
 - 1x Nóż do obierania 3.5"
 - 1x Nożyczki wielofunkcyjne
 - 1x Obieraczka
 - 1x Estetyczne opakowanie
-

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Sposób użycia

- **Tasak kuchenny** – używaj do **cięcia i rąbania kości** oraz innych twardych składników.
- **Nóż szefa kuchni** – idealny do **krojenia mięsa, warzyw i owoców**.
- **Nóż uniwersalny** – doskonały do **cięcia i siekania** mniejszych składników.
- **Nóż do obierania** – przeznaczony do **obierania owoców** i warzyw.
- **Nożyczki wielofunkcyjne** – używaj do **cięcia ziół** oraz drobnych prac kuchennych.
- **Obieraczka** – idealna do **obierania warzyw i owoców** w szybki sposób.

2. Przechowywanie

- **Przechowuj noże w suchym miejscu**, najlepiej w dedykowanej osłonie lub bloku do noży.
- **Nie przechowuj noży luzem**, aby uniknąć uszkodzenia ostrzy.
- **Czyszczenie** – po każdym użyciu należy **umyć noże ręcznie**, używając wody z mydłem i natychmiastowo je osuszyć. Unikaj wkładania noży do zmywarki.

3. Środki ostrożności

- **Przechowywać noże z dala od dzieci** – ostrza są bardzo ostre i mogą stanowić zagrożenie.

- **Nie używaj noży do cięcia twardych materiałów**, takich jak kości (w przypadku, gdy nie jest to tasak), metal lub szkło.
 - **Regularnie ostrzyć ostrza** – aby zachować ich wydajność, zaleca się **regularne ostrzenie noży** za pomocą ostrzałki.
-