

TASAK SZEFA KUCHNI BARDZO OSTRY PROFESJONALNY



Bardzo ostre ostrze



Stal nierdzewna premium



Ergonomiczna rękojeść



Idealne wyważenie



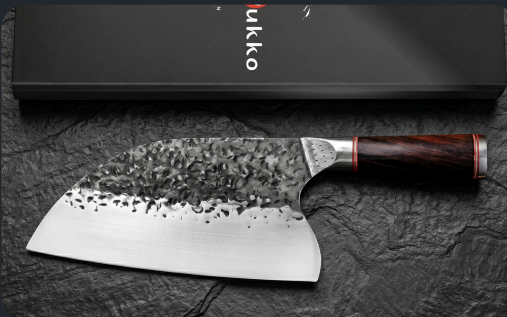
Odporność na korozję



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: Tasak Szefa Kuchni Profesjonalny

Długość całkowita: 30,5 cm

Długość ostrza: 20,5cm

Długość rękojeści: 10 cm

Materiał ostrza: Stal damasceńska

Twardość ostrza: 5Cr15Mov

Materiał rękojeści: Drewno hebanowe

Waga: 390 g

Szlif: Powłoka nieprzywierająca,
Wysokowęglowa stal nierdzewna –
niezrównana ostrość

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