

NÓŻ 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: 32 cm

Długość ostrza: 20 cm

Długość rękojeści: 12 cm

Materiał ostrza: Stal wysokowęglowa

Twardość ostrza: HRC 62

Materiał rękojeści: Drewno hebanowe, antypoślizgowe wykończenie

Waga: 286 g

Szlif: Dwustronny, kuty ręcznie, hartowany tradycyjnymi metodami

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