

KARTA PRODUKTU

NÓŻ KUCHENNY UNIWERSTALNY JAPOŃSKI – OSTROŚĆ I PRECYZJA W KAŻDEJ KUCHNI

Opis produktu

Szukasz **ostrego i wszechstronnego noża kuchennego**, który poradzi sobie z każdym składnikiem? **Japoński nóż szefa kuchni** to połączenie **precyzji, trwałości i ergonomii**, dzięki czemu zapewnia komfort i efektywność podczas codziennego gotowania. Jego **długie, smukłe ostrze** gwarantuje wyjątkową precyzję, a lekka konstrukcja pozwala na komfortową pracę!

Jakość i precyzja – postaw na niezawodność cenionej marki!

- **Idealny dla profesjonalnych kucharzy oraz miłośników gotowania.**
 - **Precyzyjne cięcie i trwałość** – wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
 - **Wszechstronność** – doskonały do **mięsa, ryb, warzyw** i owoców.
-

Cechy produktu

- **Wyjątkowo ostre ostrze** – kąt 30° zapewnia niezwykle precyzyjne cięcie.
 - **Lekka i ergonomiczna konstrukcja** – waga 195 g sprawia, że praca jest wygodna.
 - **Profesjonalna stal nierdzewna** – odporna na korozję, nie tępi się i łatwa w konserwacji.
 - **Drewniana rękojeść** – zapewnia pewny chwyt i elegancki wygląd.
 - **Perfekcyjny balans** – wygodne użytkowanie bez zmęczenia dłoni.
-

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- **Długość całkowita:** 28,5 cm
- **Długość ostrza:** 18 cm
- **Długość rękojeści:** 12 cm
- **Wysokość noża:** 3,5 cm
- **Kąt ostrza:** 30°
- **Grubość ostrza:** 4 mm

- **Waga produktu:** 195 g
 - **Materiał ostrza:** stal nierdzewna
 - **Rękojeść:** drewno
-

ZESTAW ZAWIERA

- **1 x nóż uniwersalny kuchenny 195 g w estetycznym etui**
-

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Sposób użycia

- Używaj noża do **precyzyjnego krojenia** mięsa, ryb, warzyw i owoców.
- **Ostrze o kącie 30°** umożliwia **dokładne i płynne cięcie** bez oporu.
- Zaleca się **regularne ostrzenie ostrza**, aby zachować jego wysoką jakość i 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.
-