

KYOCERA ZELENINOVÝ NŮŽ NAKIRI JPN-161NBK 16CM



| | |
|--------------|----------------------------|
| Cena celkem: | 7 563 Kč |
| | (bez DPH: 6 250 Kč) |
| Běžná cena: | 8 319 Kč |
| Ušetříte: | 756 Kč |
| Kód zboží: | KERK597 |
| Part No.: | JPN-161NBK - Nakiri |
| Stav: | Nové zboží |

Popis

Kyocera zeleninový nůž Nakiri JPN-161NBK 16 cm

Luxusní zeleninový Nakiri nůž ze série Japan značky Kyocera. Disponuje rukojetí z tropického dřeva Pakka a černou keramickou čepelí, vytvrzenou technologií HIP s přídavkem karbonu. Dodáván je v černé dárkové krabičce.

Nakiri nože jsou vhodné zejména k preciznímu krájení ovoce a zeleniny. Mají rovnou, obdélníkovou a širokou čepel bez špičky, která je ideální k provádění rovných řezů (nahoru a dolů). Rovné ostří zaručuje, že se celá délka čepele dotkne prkénka při každém řezu. Jsou vhodné pro rychlé a snadné krájení na kostičky, nudličky, plátky nebo jemné sekání.

- Keramické nože série Japan jsou inspirovány tradičním řemeslem japonského nožířství
- Ručně vyráběná rukojeť ze dřeva Pakka s vložkou z ušlechtilé oceli
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepele
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi
- Nezanechává pach ani chuť kovu
- Zelenina ani ovoce se při krájení nelepí na nůž
- Nízká hmotnost a perfektně vyvážené těžiště
- Díky speciální metodě HIP dosahuje čepel vyššího stupně tvrdosti
- Dodáváno v dárkové krabičce

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepele: 16 cm

Čepel: zirkonová keramika s přídavkem karbonu, černá

Rukojeť: Pakka dřevo, nerezová ocel, černá