

Link do produktu: <https://agdbydgoszcz.pl/zwieger-noz-santoku-do-siekania-practi-plus-17-cm-p-90.html>

ZWIEGER - Nóż Santoku - do siekania - Practi Plus - 17 cm

Cena	84,19 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	142794621
Kod producenta	KN5629
Kod EAN	5906395877713
Marka	Zwieger

Opis produktu

Kuchnia japońska, tak ceniona przez wiele osób, oprócz wyśmienitych dań, proponuje również znakomity sprzęt kuchenny - między innymi - **wielofunkcyjny nóż Santoku 17 cm**, którym można posiekać wszelakie produkty od warzyw i owoców, aż po ryby. **Nóż Santoku posiada charakterystyczny kształt**, będący **połączeniem typowego noża szefa kuchni, z niedużym tasakiem**, co sprawia, że jest on niezwykle uniwersalny. Sprawnie **poradzi sobie z różnymi zadaniami - pokroi, posieka, poszatkuje i nie zmęczy dłoni** przy długotrwałej pracy. Nóż Santoku wyróżnia również specyficzny kształt ostrza, prosty z zakończeniem w kształcie łuku.

Nóż Santoku marki Zwieger z linii Practi Plus, to także **ergonomiczna i doskonale wyprofilowana rękojeść, która świetnie układa się w dłoni**, zapewniając pewny i wygodny chwyt. **Ostrze half-tang wycięto laserowo z niemieckiej wysokowęglowej stali X50CrMoV15**. Niewielka waga noży, przy zachowaniu wysokiej twardości ostrza 52 HRC, sprawia, że noże sprawdzają się w codziennym użytku.

Zalety produktu:

- Świetnie nadaje się do siekania, szatkowania warzyw i owoców jak i również do krojenia czy cięcia mięsa
- Wyjątkowa ergonomia krojenia
- Specyficznie połączenie cech małego tasaka oraz noża szefa
- Wykonany z wysokowęglowej niemieckiej stali (X50CrMov15), która zapewnia najwyższy komfort użytkowania
- Ostrze half- tang o wyjątkowej twardości 52 HRC wycinane laserowo
- Ergonomiczna i wyprofilowana rękojeść doskonale układa się w dłoni

Dane techniczne:

- Producent: Zwieger
- Linia: Practi Plus
- Materiał: Niemiecka wysokowęglowa stal nierdzewna (X50CrMov15)
- Rękojeść: Tworzywo sztuczne
- Ostrze: Half- tang 52 HRC
- Kolor: Stalowy, czarny
- Gwarancja: 2 lata