

Link do produktu: <https://agdybdgoszcz.pl/zwieger-noz-santoku-forte-17-5-cm-p-120.html>

ZWIEGER - Nóż Santoku - FORTE - 17,5 cm

Cena	78,59 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	186405004
Kod producenta	5906395877768
Kod EAN	5906395877768
Marka	Zwieger

Opis produktu

Idealne narzędzie przede wszystkim dla tych, którzy lubują się w nowościach i eksperymentach kulinarnych. Także dla tych, którzy szukają nowych doznań w smakach azjatyckich. Ten nóż to specyficzne połączenie cech małego tasaka oraz noża Gyuto bazującego kształtem na typowym, europejskim nożu szefa. Oprócz wyjątkowo specyficznego, rzucającego się w oczy i robiącego wrażenie kształtu ostrza, nóż ten jest jednym z ulubionych narzędzi do siekania i szatkowania warzyw oraz owoców, świeżych ziół, jak również do krojenia, czy cięcia mięsa pozbawionego kości. Zawdzięcza to swojej wyjątkowej ergonomii krojenia, przez co często sam zastępuje te średnie, jak i większe noże kuchenne. Sprawne posługiwanie się tym nożem Santoku Forte wymaga jednak treningu, jak i przyzwyczajenia do „nietypowego” kształtu, dalekiego od tego jaki towarzyszył nam przez lata. Jednakże już po kilku próbach nasze kuchenne wyczyny staną się nie tylko efektowne, ale przede wszystkim efektywne. Jeśli gotowanie to Twoje życie, nóż Santoku Zwieger powinien być jego częścią.

Cechy i zalety:

- **Materiał** – niemiecka stal nierdzewna o twardości 54 HRC
- **Ostrze** – wycinane laserowo o twardości 54 HRC, wytrzymałe, długo zachowujące swoją ostrość
- **Rączka** – ergonomiczna, wyprofilowana rękojeść z tworzywa ABS
- **Waga** – stosunkowo niewielka, przy zachowaniu najwyższej jakości parametrów technicznych

Dane techniczne:

- **Linia produktów:** Forte
- **Rodzaj noża:** Nóż santoku
- **Długość ostrza:** 17,5 cm
- **Materiał:** ostrze stal niemiecka, rączka ABS
- **Możliwość mycia w zmywarce:** Nie