

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/noz-do-obrobki-warzyw-usuba-dl-160-mm-hasaki-p-55601.html>



Nóż do obróbki warzyw USUBA dł. 160 mm HASAKI

Cena	263,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1024656
Kod producenta	1024656
Kod EAN	8021210263902

Opis produktu

Nóż Usuba marki Ambrogio Sanelli to doskonałe narzędzie do precyzyjnego krojenia warzyw i ziół. Stworzony z myślą o profesjonalnych kucharzach, łączy tradycyjne japońskie techniki z nowoczesnymi materiałami.

Ostrze ze stali nierdzewnej NITRO-B zapewnia wysoką twardość oraz odporność na korozję. Twardość 57-58 HRC gwarantuje, że nóż jest odporny na uszkodzenia. Dzięki jednostronnemu ostrzeniu, tarcie podczas krojenia jest zminimalizowane, co zwiększa komfort użytkowania.

Wyważony uchwyt wykonany z syntetycznej żywicy POM zapewnia wygodę podczas pracy. Należy unikać mycia noża w zmywarkach, aby zachować jego właściwości.

Cechy produktu:

- Ostrzenie jednostronne zgodne z japońską techniką
- Twardość 57-58 HRC
- Wyważony nitowany uchwyt
- Nie nadaje się do mycia w zmywarkach

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy: H339.016
- Stan artykułu: Nowy
- Marka: Ambrogio Sanelli
- Linia: Hasaki
- Rodzaj: Nóż Usuba
- Materiał: Stal nierdzewna, Niemiecka Stal X50CrMoV15, POM
- Grubość ostrza: 3 mm
- Długość ostrza: 160 mm
- Długość noża: 290 mm

W zestawie:

- Nóż Usuba HASAKI