

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/noz-japonski-deba-do-oczyszczania-porcjowania-ryby-150275-mm-p-56617.html>



Nóż japoński DEBA do oczyszczania porcjowania ryby 150/275 mm

Cena	137,12 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1025821
Kod producenta	1025821
Kod EAN	8711369845097

Opis produktu

Nóż japoński DEBA do oczyszczania i porcjowania ryb to niezbędne narzędzie dla każdego kucharza, który ceni sobie jakość i precyzję. Ostrze o długości 150 mm i grubości 3 mm idealnie sprawdza się w filetowaniu ryb oraz przygotowywaniu owoców morza. Dzięki solidnej konstrukcji, nóż ten z łatwością radzi sobie z rybimi kręgosłupami i chrząstkami, co czyni go wszechstronnym w kuchni.

Parametry produktu:

- Długość ostrza: 150 mm
- Długość całkowita: 275 mm
- Waga: 0.3 kg
- Materiał ostrza: stal nierdzewna
- Marka: HENDI

W zestawie:

- Nóż japoński

Wykonany z japońskiej stali nierdzewnej, nóż Deba to tradycyjny wybór, który sprawdzi się również w przygotowywaniu drobiu i mięsa z małymi kośćmi. Jego jednostronne ostrzenie zapewnia dokładne cięcia. Wybierz nóż DEBA i wzbogac swoje kulinarne doświadczenia!