

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-do-krojenia-dlugi-29-cm-samura-harakiri-p-138431.html>



Nóż do krojenia długi 29 cm Samura Harakiri

Cena brutto	105,01 zł
Cena netto	85,37 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	togo_SHR.0049B
Kod EAN	4751029328328
Cena jednostkowa	105.01 sztuka

Opis produktu

Nóż Samura Harakiri długi plastrownik to idealne narzędzie dla osób, które cenią precyzję i wygodę w kuchni. Jego 290-milimetrowe ostrze wykonane z wysokiej jakości stali AUS-8, hartowanej do twardości 58 HRC, umożliwia precyzyjne plastrowanie dużych kawałków mięsa, ryb czy owoców. Doskonale sprawdzi się przy krojeniu równych plasterków szynki, łososia czy pieczeni, oferując wszechstronność w zastosowaniu. Przy długości całkowitej 410 mm i wadze zaledwie 130 g nóż jest niezwykle lekki i wygodny w użytkowaniu, co zapewnia komfort pracy nawet przy dłuższych zadaniach. Ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa ABS gwarantuje stabilny i pewny chwyt, co zwiększa precyzję i bezpieczeństwo. Samura Harakiri długi plastrownik to połączenie profesjonalnej jakości, eleganckiego designu i trwałości. Dzięki zastosowaniu stali AUS-8 nóż charakteryzuje się odpornością na korozję i długotrwałą ostrością, co czyni go niezawodnym narzędziem zarówno dla domowych kucharzy, jak i profesjonalistów. Minimalistyczny wygląd i wysoka funkcjonalność sprawiają, że jest to doskonały wybór do każdej kuchni.

Warunki użytkowania i konserwacji noży Samura:

- Przed pierwszym użyciem zanurz noże w gorącej wodzie.
- Używaj noży kuchennych tylko na deskach drewnianych lub plastikowych (płyty szklane uszkadzają krawędź tnącą noża).
- Nie używaj noży do rozdrabniania produktu i nie tnij produktów mrożonych.
- Nie używaj noży do krojenia produktów kostnych (mięso, kurczak itp.) i nie tnij nimi kości.
- Nie pozostawiaj noży w wodzie lub w zlewie na dłuższy czas. Wpłynie to negatywnie na materiał (może zardzewieć) i ostrość noża;
- Zalecamy ręczne czyszczenie noży przy użyciu materiałów nieściernych i natychmiastowe wysuszenie.
- Noże trzymaj w specjalnym bloku na noże, pudełku na noże, stojaku na noże itp. Upewnij się, że ostrza nie dotykają innych metalowych przedmiotów.
- Zalecamy regularne ostrzenie noży stalką lub ceramicznym prętem ostrzącym. Podczas procesu ostrzenia upewnij się, że oryginalny kąt krawędzi jest utrzymywany na poziomie 15-17 stopni, który jest ustawiony w procesie produkcyjnym.
- Nie zalecamy mycia noży w zmywarce do naczyń.