

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-do-stekow-czesciowo-zabkowany-samura-harakiri-p-138430.html>

Nóż do steków częściowo zabkowany Samura Harakiri



Cena brutto	47,24 zł
Cena netto	38,41 zł
Numer katalogowy	togo_SHR.0031B
Kod EAN	4751029328304

Opis produktu

Nóż do steków Samura Harakiri wykonany jest ze stali AUS-8, która zapewnia dobrą trwałość i odporność na korozję, a hartowanie do 58HRC gwarantuje, że nóż długo pozostanie ostry, jednocześnie zachowując odpowiednią elastyczność. Częściowo zabkowane ostrze sprawia, że krojenie mięsa, zwłaszcza steków o różnej teksturze, jest znacznie łatwiejsze, ponieważ ząbki pomagają w rozcinaniu twardszych włókien bez konieczności używania dużej siły. Rękojeść wykonana z ABS jest lekka, wytrzymała i zapewnia dobrą przyczepność, co przekłada się na komfort użytkowania. Waga noża to tylko 65g, co minimalizuje zmęczenie dłoni podczas dłuższego krojenia. Długość ostrza wynosząca 110 mm jest idealna do precyzyjnego krojenia steków, ale także wystarczająco długa do większych kawałków mięsa. Całkowita długość noża, wynosząca 219 mm, nadaje mu elegancki wygląd, który może być dodatkowym plusem w nowoczesnej kuchni. Ponadto, choć jest to nóż do steków, jego właściwości sprawiają, że jest narzędziem uniwersalnym do różnych rodzajów mięs i innych produktów spożywczych.

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.