

Link do produktu: <https://easyoffice24.pl/noz-tasak-samura-harakiri-p-138237.html>

Nóż Tasak Samura Harakiri



Cena brutto	92,40 zł
Cena netto	75,12 zł
Numer katalogowy	togo_SHR.0040B
Kod EAN	4751029320865
Cena jednostkowa	92.4 sztuka

Opis produktu

Tasak kuchenny Samura Harakiri to solidne i wszechstronne narzędzie, idealne do siekania mięsa, warzyw i ziół oraz do cięcia niedużych kości. Tasak ma długość całkowitą 302 mm, a ostrze o długości 180 mm wykonane jest z trwałej stali AUS-8, hartowanej do twardości 58 HRC, co zapewnia doskonałą ostrość i odporność na zużycie. Dzięki temu tasak radzi sobie nawet z najtrudniejszymi zadaniami w kuchni. Rękojeść wykonana z wytrzymałego materiału ABS gwarantuje pewny i wygodny chwyt, nawet podczas intensywnej pracy. Dzięki wadze 340 g tasak jest dobrze wyważony i zapewnia stabilność podczas cięcia, co przekłada się na większą kontrolę nad narzędziem. Samura Harakiri to niezastąpiony pomocnik w każdej kuchni, łączący nowoczesny design z funkcjonalnością, zapewniając niezawodność przy codziennym gotowaniu.

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.