Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 15:38

Link do produktu: https://easyoffice24.pl/noz-uniwersalny-zabkowany-15-cm-samura-harakiri-p-138428.html



Nóż uniwersalny ząbkowany 15 cm Samura Harakiri

Cena brutto	**99,00 zł**
Cena netto	**80,49 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**togo_SHR.0024B**
Kod EAN	**4751029323491**
Cena jednostkowa	**99.0 sztuka**

Opis produktu

Ząbkowany nóż uniwersalny Samura z serii Harakiri to wszechstronne narzędzie, idealne do krojenia produktów o twardej skórce, takich jak chleb, pomidory czy owoce cytrusowe. Jego 15-centymetrowe ostrze ze stali AUS-8, hartowane do twardości 58HRC, gwarantuje trwałość i precyzję cięcia. Ząbkowana krawędź pozwala łatwo przecinać produkty bez ich miażdżenia, zachowując naturalny kształt i strukturę. Lekki nóż o wadze zaledwie 59 g, z ergonomiczną rękojeścią z tworzywa ABS, zapewnia komfort użytkowania, nawet przy dłuższych zadaniach. To niezastąpiony pomocnik w 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.