Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 03:30

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/noz-do-miesa-p-59978.html



Nóż do mięsa

Cena brutto	**499,87 zł**
Cena netto	**406,40 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**R11012P132196**
Kod producenta	**R11012P132196**
Producent	**Amefa**

Opis produktu

Czysty luksus.Noże Midori, robione ręcznie z 67-warstwowej japońskiej stali damasceńskiej VG-10, stanowią szczyt perfekcji. Stal jest starannie skuwana i zawijana, tworząc niezwykle piękne ostrze o wyjątkowej jakości. Nóż ten musi poradzić sobie z porcjowaniem surowego a także duszonego, smażonego czy pieczonego mięsa. Żeby uzyskać plastry jednakowej bądź porównywalnej grubości, do surowego mięsa używamy specjalnego noża nazywanego nożem do filetowania: ma sztywne lub średnio sztywne ostrze i jest dobrze wyważony. Nóż do plastrowania mięsa pieczonego/duszonego/smażonego ma klingę cieńszą ale równie ostrą. MIDORI Nóż do mięsa to model sprzedawany w drewnianym pudełku, doskonale więc nadaje się na prezent. Japońska stal damasceńska czyni zeń przedmiot naprawdę wysokiej jakości: to atrybut szefa kuchni na lata. Teraz już śmiało możesz serwować najbardziej wyszukane dania mięsne. Materiał stal V10 W skład zestawu wchodzą: 1 nóż do mięsa, opakowanie pudełko drewniane, instrukcja użytkowania Gwarancja