

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/noz-santoku-125cm-w-pud-drewnianym-p-59976.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Nóż Santoku 12.5cm w pud. drewnianym

Cena brutto	393,60 zł
Cena netto	320,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	R11012P134160
Kod producenta	R11012P134160
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. Santoku znaczy „trzy funkcje” – plastrowanie, siekanie i krojenie w kostkę. Ten mały i sprytny nóż jest w rękach dobrego kucharza prędkim i precyzyjnym narzędziem. Robiony ręcznie z 67-warstwowej stali damasceńskiej, kultywuje najlepsze tradycje japońskiej sztuki rękodzielniczej. Jest doskonały jakościowo i niezwykle piękny: praca z takim narzędziem to czysta przyjemność. MIDORI 12,5 cm to mała odmiana Santoku, jednak wymiar nie wpływa na jego możliwości. Pieklenie ostry i maksymalnie precyzyjny, ułatwia pracę pod presją czasu. Można go myć w zmywarce, ale lepiej nie nadużywać tego sposobu konserwacji – każdorazowe przepłukanie po użyciu pod bieżącą wodą oraz użycie delikatnych detergentów wystarcza do utrzymania MIDORI Noża Santoku w nienagannym stanie. Materiał stal V10 W skład zestawu wchodzi: 1 nóż santoku 12.5cm, opakowanie pudełko drewniane, instrukcja użytkowania Gwarancja