

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-santoku-victorinox-swiss-classic-6852317b-p-3941.html>

Nóż Santoku Victorinox Swiss Classic 6.8523.17B



Cena	199,00 zł
Numer katalogowy	253-148
Kod producenta	6.8523.17B
Kod EAN	7611160019844

Opis produktu

Nóż Santoku Victorinox Swiss Classic to to wszechstronne narzędzie kuchenne o ostrzu 17 cm do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Termin Santoku oznacza **japońskie podejście do koncepcji uniwersalnego noża kuchennego**, który może być wykorzystywany do wielu zadań i przygotowania różnego typu potraw.

Cechy noża kuchennego Victorinox Santoku:

- Niezwykle uniwersalny profil gwarantujący możliwość wszechstronnego wykorzystania
- Żłobienia w głowni zapobiegające przywieraniu do niej krojonych warzyw
- Bardzo dobrze sieka, plastruje i kroi w kostkę
- Wyprodukowany w Szwajcarii nóż Santoku z ryflowanym ostrzem
- Ergonomiczna rękojeść i wyjątkowo ostre ryflowane ostrze
- Rękojeść z tworzywa TPE

Ostrze ze stali nierdzewnej ma ryflowanie wzdłuż całej krawędzi tnącej, zapobiegające przywieraniu do niej krojonych warzyw i mięs.

Szeroka głownia ułatwia przenoszenia pokrojonych produktów do naczyń, może posłużyć także do rozgniatacia czosnku. Duże gabaryty powodują, że **Victorinox Santoku** świetnie sprawdzi się podczas krojenia większych owoców i warzyw np. kapusty, arbuza lub cukini.

Nóż dla szefa kuchni w ofercie sklepu Kolba.pl

Wysoko usytuowany chwyt chroni kłykcie dłoni przed kontaktem z deską. Rękojeść noża została wykonana z tworzywa TPE.

Dzięki bardzo dobremu wyważeniu, niskiej wadze i specjalnemu kształtowi nóż jest **wygodny w użytkowaniu** oraz będzie chętnie wykorzystywany przez każdego miłośnika gotowania.