

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/zestaw-3-nozy-kuchennych-samura-butcher-p-7039.html>



Zestaw 3 noży kuchennych Samura Butcher

Cena	259,00 zł
Numer katalogowy	736-001
Kod producenta	SBU-0220
Kod EAN	4751029327406

Opis produktu

Noże kuchenne z linii Butcher to uytlytarne, stworzone z myślą o możliwie wysokiej użyteczności w pracy modele zaprojektowane przez producenta Samura. Ergonomiczne polimerowe rękojeści są nie tylko niezwykle wygodne, co okaże się cenne podczas długotrwałej pracy, ale również wyjątkowo łatwe w utrzymaniu w higienie. **Zestaw trzech noży kuchennych - dużego noża szefa kuchni, wszechstronnego noża uniwersalnego oraz małego modelu typu pairing** pozwoli nam na wykonanie niemalże każdej pracy kuchennej w której niezbędne nam jest ten typ narzędzia. Z uwagi na bazującą na wytrzymałych materiałach higieniczną konstrukcję zestaw sprawdzi się zarówno w profesjonalnej gastronomii jak i w rękach pasjonata domowej kuchni czy myśliwego oprawiającego upolowaną zwierzynę.

Zestaw noży Samura Butcher oferuje użytkownikowi:

- Głównie wykonane ze stali nierdzewnej AUS-8 gwarantującej dobre trzymanie ostrości oraz nierdzewność
- Kompleksowy przekrój typów noży gwarantujący niezwykle wysoką wszechstronność
- Ergonomiczną rękojeść z higienicznego polimeru pokrytego drobną teksturą dla pewnego chwytu
- Niską masę oraz wysoką wygodę obsługi dla komfortu przy długotrwałej pracy

Noże kuchenne Samura Butcher - komfortowe i higieniczne modele stworzone do zastosowań profesjonalnych

Producent stosuje w swoich konstrukcjach wysokiej jakości stal z japońskich hut, które na całym świecie słyną z restrykcyjnej kontroli jakości oraz innowacyjności w tworzeniu receptur. Modele z linii Butcher wykonane zostały **ze stali nierdzewnej AUS-8**, która charakteryzuje się doskonałą nierdzewnością przy zachowaniu dobrego trzymania ostrości. W połączeniu z polimerową rękojeścią pokrytą drobnym, acz skutecznym teksturowaniem sprawia to, że noże Samura Butcher to **idealny wybór do intensywnej pracy** i z pewnością zostaną docenione przez profesjonalistów zarówno z branży gastronomicznej, jak i masarskiej.