

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/zestaw-3-nozy-kuchennych-samura-harakiri-p-7040.html>



Zestaw 3 noży kuchennych Samura Harakiri

Cena	299,00 zł
Numer katalogowy	736-002
Kod producenta	SHR-0220B
Kod EAN	4751029322593

Opis produktu

Noże kuchenne z linii Harakiri to łączące w sobie funkcjonalność z przyjemną dla oka estetyką modele zaprojektowane przez producenta Samura. Ergonomiczne rękojeści posiadają okładziny z wytrzymałego tworzywa ABS, dzięki czemu są nie tylko komfortowe, ale również niezwykle łatwe w utrzymaniu w czystości. **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.

Zestaw noży Samura Harakiri 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 ABS o dużej wytrzymałości mechanicznej
- Niską masę oraz wysoką wygodę obsługi dla komfortu przy długotrwałej pracy

Noże kuchenne Samura Harakiri - komfortowe i estetyczne modele dla pasjonatów domowej kuchni

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 Harakiri wykonane zostały **ze stali nierdzewnej AUS-8**, która charakteryzuje się doskonałą nierdzewnością przy zachowaniu dobrego trzymania ostrości. W połączeniu z wykonaną z twardego ABS-u konstrukcją sprawia to, że nóż jest niezwykle przyjazny w codziennym użytkowaniu i w przeciwieństwie do oprawionych w drewno modeli może być bezpiecznie myty w zmywarce. Minimalistyczny profil jest nie tylko przyjemny dla oka, ale również wygodny dzięki ergonomicznemu kształtowi.