

Nůž Santoku 18 cm



Popis produktu

Nůž se vyrábí z molybdeno-vanadové oceli potažené titanovou vrstvou, která chrání a zároveň zpevňuje ostří. Odolá chemikáliím i kyselinám a rukojeť vydrží až do teploty 90 °C.

Nůž Santoku 18 cm

Kasumi nůž Santoku 18 cm

Parametry Materiál: Molybden vanadová ocel, povlak z titanu a polymerová složená rukojeť Délka: 18 cm Barva: grafit Cena uvedena za 1 kus

Využití nože Krájení potravin. Výrobce

Japonská značka Kasumi už 25 generací ve městě Seki vyrábí nože, které mezi ostatními vyniknou svou ostrostí, vyvážeností a pohodlnou rukojetí.

Informace

Katalogové číslo

K-22018

Značka

Kasumi