

Nůž na zeleninu VG10 PRO 12 cm



Popis produktu

Nůž se vyrábí vysokouhlíkové oceli, která je odolnější než damašková ocel. Je tvrzen pod tlakem 300 tun a kování dělá ocel tvrdší a nepřilnavou. Jedná se o tak o velmi kvalitního pomocníka do kuchyně.

Nůž na zeleninu VG10 PRO 12 cm

Kasumi nůž na zeleninu VG10 PRO 12 cm

Parametry Materiál: nerezová ocel s velmi dobrou trvanlivostí ostří (VG-10), rukojeť z pevného polymeru Délka: 12 cm Barva: černá Tvrdost: 59–60 HRC Cena uvedena za 1 kus/1 ks v originálním balení Využití nože Krájení zeleniny. 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-52012

Značka

Kasumi