

## KYOCERA ZELENINOVÝ NŮŽ NAKIRI JPN-161NBK 16CM



Cena celkem:	<b>8 250 Kč</b>
	<b>(bez DPH: 6 818 Kč)</b>
Běžná cena:	<b>9 075 Kč</b>
Ušetříte:	<b>825 Kč</b>
Kód zboží:	KERK597
Part No.:	JPN-161NBK - Nakiri
Stav:	Nové zboží

### Popis

## Kyocera zeleninový nůž Nakiri JPN-161NBK 16 cm

Luxusní zeleninový Nakiri nůž ze série Japan značky Kyocera. Disponuje rukojetí z tropického dřeva Pakka a černou keramickou čepelí, vytvrzenou technologií HIP s přídavkem karbonu. Dodáván je v černé dárkové krabici.

Nakiri nože jsou vhodné zejména k preciznímu krájení ovoce a zeleniny. Mají rovnou, obdélníkovou a širokou čepel bez špičky, která je ideální k provádění rovných řezů (nahoru a dolů). Rovné ostří zaručuje, že se celá délka čepel dotkne prkénka při každém řezu. Jsou vhodné pro rychlé a snadné krájení na kostičky, nudličky, plátky nebo jemné sekání.

- Keramické nože série Japan jsou inspirovány tradičním řemeslem japonského nožířství
- Ručně vyráběná rukojeť ze dřeva Pakka s vložkou z ušlechtilé oceli
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepel
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi
- Nezanechává pach ani chuť kovu
- Zelenina ani ovoce se při krájení nelepí na nůž
- Nízká hmotnost a perfektně vyvážené těžiště
- Díky speciální metodě HIP dosahuje čepel vyššího stupně tvrdosti
- Dodáváno v dárkové krabici

### ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

**Délka čepel:** 16 cm

**Čepel:** zirkonová keramika s přídavkem karbonu, černá

**Rukojeť:** Pakka dřevo, nerezová ocel, černá