

KYOCERA KUČAŘSKÝ NŮŽ SANTOKU ZK-160 BK-BK 16CM



Cena celkem:	2 392 Kč (bez DPH: 1 977 Kč)
Běžná cena:	2 631 Kč
Ušetříte:	239 Kč
Kód zboží:	KERK607
Part No.:	ZK-160 BK-BK
Stav:	Nové zboží

Popis

Kyocera nůž Santoku ZK-160 BK-BK 16 cm

Kuchařský nůž Santoku se 16cm čepelí z řady Shin od značky Kyocera je dokonalý nástroj pro krájení a sekání pro každého kuchaře.

Santoku nože jsou obecně oblíbené díky své univerzálnosti, a především díky rovné a široké čepeli. Jsou vhodné pro krájení na tenké plátky, efektivní a rychlé sekání zeleniny či bylinek a krájení na přesné kostky (kostkování).

Řada nožů Shin se vyznačuje extrémně odolnou keramickou čepelí Z212, která díky inovativní výrobní metodě zůstává **ostrá až dvakrát déle** než ostatní keramické čepele. Černá čepel dodává nožům Shin také obzvláště **elegantní a stylový design**. Nože se dále vyznačují vysoce kvalitní **ergonomickou rukojetí soft-touch**, která umožňuje ještě pohodlnější úchop a lepší kontrolu.

- Santoku nůž s čepelí o délce 16 cm je precizní pro krájení, sekání a kostkování.
- Eleganost nožům řady Shin propůjčuje černá barva.
- Nože zůstávají ostré až dvakrát déle než ostatní keramické nože.
- Kvalitní ergonomická rukojeť soft-touch pro pohodlnější úchop.
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi.
- Nezanechává pach ani chuť kovu.

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepel: 16 cm

Rozměry: 30,3 × 5 × 2,4 cm

Čepel: keramická (Z212), černá

Rukojeť: ergonomická plastová, černá