

Нож японский Sanelli Ambrogio
3350018 Chef



(Цена со склада в г.Москва)

6 469 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Нож Sanelli Ambrogio 3350018 Chef

Нож Santoku - универсальный японский кухонный нож. «Santoku» буквально переводится как «три хороших вещи» или «три вида использования», что говорит о пригодности ножа хорошо резать, рубить и крошить. Удобен для резки мелкими ломтиками или кубиками как мяса, так и овощей. Имеет воздушные карманы вдоль всего лезвия, чтобы избежать прилипания при нарезке мягких продуктов. Кованные ножи линейки Chef сочетают традиции и лучшие современные технологии. Выполненные из единого куска стали, каждый нож доводится до совершенства в ручную. Лезвия из высококачественной стали долго сохраняют остроту кромки и устойчивы к коррозии. Эргономичная рукоятка выполнена из полиоксиметилена (POM) и крепится тремя заклепками. Подходят для мытья в посудомоечной машине.

Особенности материала:
Повышенная твердость (56-58 по Роквеллу)
Безупречное соединение между ручкой и лезвием
Кованое из одного куска стали
Лезвие для лучшего баланса
Хорошая гибкость
Высокая эффективность резки
Износостойкость
Превосходные качества заточки
Отсутствие царапин
Не скользкая поверхность рукоятки
Нетоксичный материал
Устойчивость к изменениям температуры, коррозии и моющим средствам

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	19714
Производитель	Sanelli
Страна производитель	Италия
Назначение	Сантоку (японский шеф)
Вес нетто, кг	0,3
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700