

KYOCERA KUCHARSKÝ NŮŽ SANTOKU TK-160 WH-BK 16CM



Cena celkem:	2 180 Kč
	(bez DPH: 1 802 Kč)
Běžná cena:	2 398 Kč
Ušetříte:	218 Kč
Kód zboží:	KERK620
Part No.:	TK-160 WH-BK
Stav:	Nové zboží

Popis

Kyocera nůž Santoku TK-160 16 cm

Nůž Santoku z řady Chowa Series značky Kyocera je dokonalý nástroj na **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).

Japonské slovo „chowa“ symbolizuje snahu o harmonii, která je v této ikonické sérii nožů viditelná skrze spojení japonské řemeslné tradice s technickým know-how.

Řada nožů Chowa Series se vyznačuje **extrémně odolnou keramickou čepelí Z212**, která díky inovativní výrobní metodě zůstává ostrá až dvakrát déle než ostatní keramické čepele. Měkká rukojeť, inspirovaná tradičním japonským kladivem, hladce padne do ruky a díky ergonomickému tvaru zabraňuje únavě zápěstí.

- Santoku nůž s čepelí o délce 16 cm je precizní pro krájení, sekání a kostkování.
- Spojení japonské kultury a harmonie.
- Nože zůstávají ostré až dvakrát déle než ostatní keramické nože.
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepele.
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi.
- Nezanechává pach ani chuť kovu.

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepele: 16 cm

Rozměry: 29,3 × 4,8 × 1,9 cm

Čepele: keramická (Z212), bílá

Rukojeť: ergonomická, plastová, černá