

## KYOCERA KUCHARSKÝ NŮŽ SANTOKU JPN-160NBK 16CM



Cena celkem:	<b>7 560 Kč</b>
	<b>(bez DPH: 6 248 Kč)</b>
Běžná cena:	<b>8 316 Kč</b>
Ušetříte:	<b>756 Kč</b>
Kód zboží:	KERK596
Part No.:	JPN-160NBK
Stav:	Nové zboží

### Popis

## Kyocera kuchařský nůž Santoku JPN-160NBK 16 cm

Luxusní keramický Santoku nůž ze série Japan od japonské firmy Kyocera. Disponuje rukojetí z tropického dřeva Pakka a černou keramickou čepelí, vytvrzenou technologií HIP s přidavkem karbonu. Dodáváno v černé dárkové krabičce.

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).

- Keramické nože série Japan jsou inspirovány tradičním řemeslem japonského nožářství
- 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
- Maso, 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 krabičce

### ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

**Délka čepel:** 16 cm

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

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