

KYOCERA NŮŽ SANTOKU TK-140 WH-BK 14CM



| | |
|--------------|----------------------------|
| Cena celkem: | 1 980 Kč |
| | (bez DPH: 1 636 Kč) |
| Běžná cena: | 2 178 Kč |
| Ušetříte: | 198 Kč |
| Kód zboží: | KERK616 |
| Part No.: | TK-140 WH-BK |
| Stav: | Nové zboží |

Popis

Kyocera nůž Santoku TK-140 14 cm

Nůž Santoku z řady Chowa 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).

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

- Santoku nůž s čepelí o délce 14 cm je precizní pro krájení, sekání a kostkování
- Spojení japonské kultury a harmonie
- Nože zůstávají ostré až dvakrát déle než ostatní keramické nože Kyocera
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepele
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi
- Nezanechává pach ani chuť kovu

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepele: 14 cm

Rozměry: 27,3 × 4,5 × 1,9 cm

Čepele: keramická (Z212), bílá

Rukojeť: ergonomická, plastová, černá