



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга

Цена 89,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 15,61 €



1-4 Weeks



Описание

Поварской нож Кирицукэ – символ статуса в Японии.

В лезвиях японских кухонных ножей серии XinCare используется пищевая антибактериальная нержавеющая сталь 304Si (покрытие порошковой легированной сталью для обеспечения долговечности режущей кромки при высоких температурах) и рукоятка высокого стандарта G10. Этот 8-дюймовый (20 см) поварской нож отличается повышенной твердостью (HRC 62±1) и остротой, что снижает риск появления болезнетворных бактерий. Витая восьмиугольная ручка G10 выглядит очень элегантно и проста в уходе при повседневном использовании. Он создан для всех, кто заботится о чистоте, остроте и комфорте во время приготовления пищи.

Тип ножа: 8,5-дюймовый нож шеф-повара Kritsuke

Материал лезвия: антибактериальная нержавеющая сталь 304 Si для лезвия, порошковая легированная сталь для режущей кромки.

Твердость режущей кромки: HRC 62±1

Толщина лезвия: 2,5 мм

Длина лезвия: 213 мм

Материал ручки: восьмиугольная витая ручка G10 черного/красного цвета.

Происхождение: Китай

Номер модели: XC102



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Руководство

- Не используйте нож для других целей, кроме нарезки продуктов.
 - Используйте нож, чтобы нарезать фрукты, овощи, рыбу и мясо без костей.
 - Режьте на удобных для лезвия поверхностях, таких как дерево, пластик или резина.
 - Пожалуйста, вымойте нож вручную с мягким средством для мытья посуды, промойте и тщательно высушите полотенцем после использования. НЕ рекомендуется использовать в посудомоечной машине.
 - Храните нож надлежащим образом в подставке для ножей, ножнах или мягком защитном футляре.
- Сделано в КНР.