

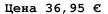
Maгaзин www.LYNXGEAR.lv Компания: SIA "LATLYNX"

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895 Per. 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

(HE THE OHINTH)

Пока без рейтинга



Цена со скидкой Вкл. НДС 21%: 6,41 €





Описание

Нож для чистки Kasumi Tora — молибден ванадиевая высокоуглеродистая нержавеющая сталь

Kasumi Tora — это идеальное сочетание традиционного японского мастерства и современных технологий обработки стали. Клинок изготовлен из молибденванадиевой высокоуглеродистой нержавеющей стали, известной своей остротой, устойчивостью к коррозии и лёгкостью заточки. Благодаря малому весу и сбалансированной конструкции нож идеально подходит для деликатных кухонных работ — очистки, нарезки и филигранного шинкования.

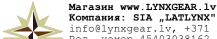
Рукоять из древесины магнолии с прочным чёрным эпоксидным покрытием обеспечивает надёжный и удобный захват, оставаясь лёгкой даже при длительном использовании. Этот нож, созданный как для профессиональных шефповаров, так и для любителей готовить, предлагает точность, баланс и изящество — воплощая японскую философию гармонии между простотой и совершенством.

Назначение продукта

Обеспечить **лёгкий, точный и долговечный нож для чистки**, сочетающий японское качество стали и эргономичный комфорт. Серия **Kasumi Tora** отличается исключительной остротой и балансом, делая нож идеальным выбором как для профессиональных кухонь, так и для дома.

Применение

Этот нож предназначен для тонкой нарезки, чистки и обрезки. Его клинок



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

(HE ULD OLLYA)

длиной 9 см идеален для работы с фруктами, овощами и мелкими ингредиентами, требующими точного контроля. Благодаря **антикоррозийной молибден-ванадиевой стали** нож долго сохраняет заточку и легко обслуживается, обеспечивая надёжность на долгие годы.

Основные характеристики

• Материал клинка: молибден-ванадиевая высокоуглеродистая нержавеющая

Длина клинка: 9 смОбщая длина: 23 см

• **Вес:** 40 г

• Материал рукояти: древесина магнолии с чёрным эпоксидным покрытием

• Происхождение: город Сэки, префектура Гифу, Япония

• Устойчив к коррозии и лёгок в заточке

• Лёгкий и сбалансированный дизайн для максимального контроля

Технические характеристики

Тип изделия	Нож для чистки (Paring Knife)
Материал клинка	Молибден-ванадиевая высокоуглеродистая нержавеющая сталь
Длина клинка	9 см
Общая длина	23 см
Bec	40 г
Материал рукояти	Древесина магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
Страна происхождения	Сэки, Япония
Можно мыть в посудомоечной машине	Нет (рекомендуется ручная мойка)

Преимущества Kasumi Tora

- **Аутентичное японское качество:** произведён в Сэки мировой «столице ножей»
- Высококачественная сталь: молибден-ванадиевый сплав обеспечивает долгую остроту
- Идеальный баланс и малый вес: всего 40 г идеален для точных работ
- **Удобный естественный захват:** рукоять из магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
- Подходит для профессионалов и домашних поваров: надёжный, элегантный и лёгкий в уходе

Глоссарий терминов



Maгaзин www.LYNXGEAR.lv Компания: SIA "LATLYNX"

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Per. номер 45403038162, НДС Per. номер LV45403038162,
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(HE HIS OHINTH)

- Молибден-ванадиевая сталь: японский нержавеющий сплав с отличной стойкостью к коррозии, долговечностью и лёгкостью заточки.
- Город Сэки: известный как «город клинков» в Японии, с многовековой традицией кузнечного искусства.
- **Нож для чистки:** небольшой универсальный кухонный нож, предназначенный для точной резки, чистки и обработки продуктов.

О производителе

С 1916 года компания SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. занимается производством высококачественных ножей, объединяя традиции кузнечного искусства Сэки с современными технологиями и материалами. Более чем вековой опыт позволяет SUMIKAMA создавать выдающиеся кухонные ножи под брендом Каsumi, которым доверяют повара по всему миру.

Контактная информация производителя SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD.

383-1 Hidase, Seki-shi, Gifu 501-3911, Япония Служба поддержки: https://sumikama.co.jp/en/contact/
© SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. Характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества.