



Nóż Santoku ze szlifem kulowym, seria ÓPERA, czarny, 262mm Arcos 226900

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 226900

Cechy produktu

Długość (mm): 262

Szerokość (mm): 34

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 140

Grubość (mm): 2

Długość uchwytu (mm): 122

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Nóż Santoku ze szlifem kulowym, seria ÓPERA to nóż w stylu japońskim, idealny do przygotowywania sushi. Sprawdzi się w precyzyjnym krojeniu ryb, warzyw i mięs. Jest wykonany z innowacyjnej, opatentowanej stali nierdzewnej, której zawdzięcza swoją wysoką twardość i odporność na korozję. Cechuje się również wysokim komfortem użytkowania oraz zwiększoną precyzją cięcia – jego uchwyt jest doskonale wyważony, a powierzchnia przy krawędzi tnącej wygładzona.

ÓPERA to seria solidnych, klasycznych, uniwersalnych noży do wielu zastosowań.

Wyprodukowane w Hiszpanii.

Lekko wygładzona powierzchnia przy krawędzi tnącej „silk edge” – cięcie jest jeszcze bardziej precyzyjne niż przy standardowych nożach.

Ostrza wykonane z innowacyjnej, martenzytycznej stali nierdzewnej NITRUM® o podwyższonej twardości oraz odporności na korozję.

Ostrza z zaokrąglonym grzbietem, kute z jednego kawałka stali.

Doskonale wyważone uchwyty wykonane z POM – bezpośrednio połączone z trzpieniem za pomocą nitów wykonanych ze stali nierdzewnej.

Twardość: około 55HRC.

Nadają się do mycia w zmywarce.

Z certyfikatem NSF.

Nóż w stylu japońskim, idealny do przygotowywania sushi – jest to japoński ekwiwalent noża szefa kuchni.

Szlif kulowy zapobiega przywieraniu krojonego produktu do ostrza.