

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

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 226900

Cechy produktu

Długość (mm): 262
Szerokość (mm): 34
Grubość (mm): 2
Inne kolory: czarny
Długość uchwytu (mm): 122
Długość ostrza (mm): 140
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

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.