



Nóż Santoku ze szlifem kulowym, seria UNIVERSAL, czarny, 290mm Arcos 286004

Producent: Arcos

Nr referencyjny: 286004

Cechy produktu

Długość (mm): 290

Szerokość (mm): 42

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 170

Grubość (mm): 1

Długość uchwytu (mm): 116

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Nóż Santoku ze szlifem kulowym, seria UNIVERSAL firmy Arcos to nóż w stylu japońskim, idealny do przygotowywania sushi. Sprawdzi się w precyzyjnym krojeniu ryb, warzyw i mięs. Wykonany jest z innowacyjnej, opatentowanej stali nierdzewnej, dzięki której zawdzięcza swoją wysoką twardość i odporność na korozję. Cechuje się również wysokim komfortem użytkowania – jego uchwyt jest doskonale wyważony.

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

Wyprodukowane w Hiszpanii.

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

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

Na uchwytach powłoka BACTIPROOF SILVER® pozwalająca zredukować do minimum gromadzenie się bakterii.

Zwiększona odporność na wysoką temperaturę.

Twardość: około 55HRC.

Przystosowane do mycia w zmywarce, lecz rekomendowane jest mycie ręczne.

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.