

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-santoku-victorinox-swiss-classic-6852317b-p-10366.html>

Nóż Santoku Victorinox Swiss Classic 6.8523.17B



Cena	199,00 zł
Numer katalogowy	253-148
Kod producenta	6.8523.17B
Kod EAN	7611160019844
Pochewka	brak
Typ stali	nierdzewna
Materiał okładzin	tworzywo sztuczne
Typ noża	stała klinga
Profil głowni	Santoku
Producent	Victorinox, Szwajcaria
Marka	Victorinox

Opis produktu

Nóż Santoku Victorinox Swiss Classic to to wszechstronne narzędzie kuchenne o ostrzu 17 cm do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Termin Santoku oznacza **japońskie podejście do koncepcji uniwersalnego noża kuchennego**, który może być wykorzystywany do wielu zadań i przygotowania różnego typu potraw.

Cechy noża kuchennego Victorinox Santoku:

- Niezwykle uniwersalny profil gwarantujący możliwość wszechstronnego wykorzystania
- Żłobienia w głowni zapobiegające przywieraniu do niej krojonych warzyw
- Bardzo dobrze sieka, plastruje i kroi w kostkę
- Wyprodukowany w Szwajcarii nóż Santoku z ryflowanym ostrzem
- Ergonomiczna rękojeść i wyjątkowo ostre ryflowane ostrze
- Rękojeść z tworzywa TPE

Ostrze ze stali nierdzewnej ma ryflowanie wzdłuż całej krawędzi tnącej, zapobiegające przywieraniu do niej krojonych warzyw i mięs.

Szeroka głownia ułatwia przenoszenia pokrojonych produktów do naczyń, może posłużyć także do rozgniatacia czosnku. Duże gabaryty powodują, że **Victorinox Santoku** świetnie sprawdzi się podczas krojenia większych owoców i warzyw np. kapusty, arbuza lub cukini.

Nóż dla szefa kuchni w ofercie sklepu Kolba.pl

Wysoko usytuowany chwyt chroni kłykcie dłoni przed kontaktem z deską. Rękojeść noża została wykonana z tworzywa TPE.

Dzięki bardzo dobremu wyważeniu, niskiej wadze i specjalnemu kształtowi nóż jest **wygodny w użytkowaniu** oraz będzie chętnie wykorzystywany przez każdego miłośnika gotowania.