Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:06

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-szefa-kuchni-samura-butcher-219-mm-p-10909.html



Nóż szefa kuchni Samura Butcher 219 mm

Cena	**119,00 zł**
Numer katalogowy	**736-005**
Kod producenta	**SBU-0085**
Kod EAN	**4751029323415**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**polimer**
Typ stali	**nierdzewna - AUS8**
Typ noża	**stała klinga**
Producent	**Samura, Chiny**
Marka	**Samura**

Opis produktu

Noże szefa kuchni z linii Butcher to utylitarne, stworzone z myślą o możliwie wysokiej użyteczności w pracy modele zaprojektowane przez producenta Samura. Ergonomiczne polimerowe rękojeści są nie tylko niezwykle wygodne, co okaże się cenne podczas długotrwałej pracy, ale również wyjątkowo łatwe w utrzymaniu w higienie. **Nóż szefa kuchni Samura Butcher** sprawdzi się zarówno w rzeźni, gastronomii jak i w rękach pasjonata domowej kuchni czy myśliwego oprawiającego upolowaną zwierzynę.

Nóż szefa kuchni Samura Butcher oferuje użytkownikowi:

- Głownię wykonaną ze stali nierdzewnej AUS-8 gwarantującej dobre trzymanie ostrości oraz nierdzewność
- Stworzoną do siekania formę, sprawdzającą się również przy filetowaniu oraz krojeniu
- Wydatny brzuch krawędzi tnącej gwarantujący płynne, wygodne cięcie
- Ergonomiczną rękojeść z higienicznego polimeru pokrytego drobną teksturą dla pewnego chwytu
- Niską masę oraz wysoką wygodę obsługi dla komfortu przy długotrwałej pracy

Nóż szefa kuchni Samura Butcher - komfortowy i higieniczny model stworzony do zastosowań profesjonalnych

Producent stosuje w swoich konstrukcjach wysokiej jakości stal z japońskich hut, które na całym świecie słyną z restrykcyjnej kontroli jakości oraz innowacyjności w tworzeniu receptur. Modele z linii Butcher wykonane zostały **ze stali nierdzewnej AUS-8**, która charakteryzuje się doskonałą nierdzewnością przy zachowaniu dobrego trzymania ostrości. W połączeniu z polimerową rękojeścią pokrytą drobnym, acz skutecznym teksturowaniem sprawia to, że noże Samura Butcher to **idealny wybór do intensywnej pracy** i z pewnością zostaną docenione przez profesjonalistów zarówno z branży gastronomicznej, jak i masarskiej.