

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-szeffa-kuchni-samura-butcher-240-mm-p-10910.html>

Nóż szefa kuchni Samura Butcher 240 mm



Cena	139,00 zł
Numer katalogowy	736-006
Kod producenta	SBU-0087
Kod EAN	4751029323422
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:

- Głównię 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 teksturoowaniem 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.