Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:56

Link do produktu: https://pentagon.pl/tasak-samura-harakiri-p-13735.html

Tasak Samura Harakiri



Cena	**139,00 zł**
Numer katalogowy	**736-007**
Kod producenta	**SHR-0040B**
Kod EAN	**4751029320865**
Typ stali	**nierdzewna - AUS8**
Typ noża	**stała klinga**
Producent	**Samura, Chiny**
Marka	**Samura**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**polimer**

Opis produktu

Noże szefa kuchni z linii Harakiri to łączące w sobie funkcjonalność z przyjemną dla oka estetyką modele zaprojektowane przez producenta Samura. Ergonomiczne rękojeści posiadają okładziny z wytrzymałego tworzywa ABS dzięki czemu są nie tylko komfortowe, ale również niezwykle łatwe w utrzymaniu w czystości. Tasak **Samura Harakiri** to narzędzie do najcięższych prac przy rozbiorze mięsa - umożliwi sprawne cięcie stawów, przepoławianie tusz ptactwa, a nawet dostęp do szpiku kostnego.

Tasak Samura Harakiri oferuje użytkownikowi:

- Głownię wykonaną ze stali nierdzewnej AUS-8 gwarantującej dobre trzymanie ostrości oraz nierdzewność
- Masywną, pozwalającą na wykonywanie ciężkich prac przy rozbiorze zwierzyny formę
- Dużą szerokość głowni gwarantującą odporność na deformację podczas intensywnej pracy
- Ergonomiczną rękojeść z higienicznego polimeru ABS o dużej wytrzymałości mechanicznej
- Wysoką masę umożliwiającą wywarcie odpowiedniego nacisku do przełamania kości

Tasak Samura Harakiri - wytrzymały nóż do rozbioru mięsa

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 Harakiri wykonane zostały **ze stali nierdzewnej AUS-8**, która charakteryzuje się doskonałą nierdzewnością przy zachowaniu dobrego trzymania ostrości. W połączeniu z wykonaną z twardego ABS-u konstrukcją sprawia to, że nóż jest niezwykle przyjazny w codziennym użytkowaniu i w przeciwieństwie do oprawionych w drewno modeli może być bezpiecznie myty w zmywarce. Minimalistyczny profil jest nie tylko przyjemny dla oka, ale również wygodny dzięki ergonomicznemu kształtowi.