

Tasak Victorinox 5.4003.18



Cena	235,00 zł
Numer katalogowy	253-064
Kod producenta	5.4003.18
Kod EAN	7611160502223
Klips do noszenia	brak
Materiał rękojeści	polipropylen
Pochewka	brak
Jelec	brak
Typ noża	stała klinga
Profil głowni	Tasak
Producent	Victorinox, Szwajcaria
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - tasak
Marka	Victorinox

Opis produktu

Tasak szwajcarskie firmy Victorinox to nóż do zadań specjalnych – niezawodny i wielofunkcyjny, solidny i sprawdzony. Narzędzie należy do profesjonalnej linii Fibrox i sprostą nawet najbardziej wymagającym kuchennym zadaniom.

Tasak Victorinox – stal wypolerowana jak lustro

Szwajcarski producent oddaje w ręce kucharzy prawdziwe cacko. Długą na osiemnaście centymetrów głownię tasaka wykonano z wypolerowanej stali węglowo-chromowo-molibdenowej o twardości 58HRC. **Materiał nie rdzewieje i łatwo się nie tępi.** Głownia jest przy tym na tyle masywna, że poradzi sobie z rozbiorem mięsem, umożliwiając przecinanie stawów, przepalanie tuszek, a nawet dostęp do szpiku kostnego. O cięciu ryb i warzyw nie warto nawet wspominać. Głownia jest przy tym na tyle szeroka, że nie zdeformuje się podczas pracy.

Warto też wspomnieć o ręczce. Wykonana z antypoślizgowego, wytrzymałego polipropylenu, a przy tym ergonomiczna **zapewnia pewny chwyt**, co w oczywisty sposób wpływa na bezpieczeństwo i wydajność pracy.

Tasak Victorinox – higiena i wygoda

Połączenie tworzywa sztucznego i stali sprawia, że **czyszczenie narzędzia nie następuje większych trudności.** Tasak nie absorbuje kuchennych zapachów i śmiało można go myć w zmywarce. Ułatwia to zachowanie, tak przecież ważnej w kuchni, higieny.

Minimalizm rodem ze Szwajcarii

Victorinox 5.4003.18 to narzędzie minimalistyczne. **Pozbawione niepotrzebnych udziwnień** zostało stworzone do ciężkiej pracy. Prosta forma powinna spodobać się tym, którzy cenią sobie funkcjonalność i efektywność. Tasak posiada otwór umożliwiający zawieszenie go na haczyku.

Tasak Victorinox – cechy

- Niezawodne i solidne narzędzie kuchenne;
- głownia, wykonana z wypolerowanej stali węglowo-chromowo-molibdenowej, nie rdzewieje i łatwo się nie tępi;

-
- masywna klinga ułatwia rozbiór mięsa;
 - ergonomiczny chwyt z antypoślizgową powłoką;
 - łatwy w czyszczeniu.