Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 09:16

Link do produktu: https://pentagon.pl/zestaw-3-nozy-kuchennych-samura-butcher-p-14610.html



Zestaw 3 noży kuchennych Samura Butcher

Cena	**259,00 zł**
Numer katalogowy	**736-001**
Kod producenta	**SBU-0220**
Kod EAN	**4751029327406**
Twardość stali [HRC]	**57-58**
Typ stali	**nierdzewna - AUS8**
Producent	**Samura, Chiny**
Marka	**Samura**

Opis produktu

Noże kuchenne 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. **Zestaw trzech noży kuchenych - dużego noża szefa kuchni, wszechstronnego noża uniwersalnego oraz małego modelu typu pairing** pozwoli nam na wykonanie niemalże każdej pracy kuchennej w której niezbędne nam jest ten typ narzędzia. Z uwagi na bazującą na wytrzymałych materiałach higieniczną konstrukcję zestaw sprawdzi się zarówno w profesjonalnej gastronomii jak i w rękach pasjonata domowej kuchni czy myśliwego oprawiającego upolowaną zwierzynę.

Zestaw noży Samura Butcher oferuje użytkownikowi:

- Głownie wykonane ze stali nierdzewnej AUS-8 gwarantującej dobre trzymanie ostrości oraz nierdzewność
- Kompleksowy przekrój typów noży gwarantujący niezwykle wysoką wszechstronność
- Ergonomiczną rękojeść z higienicznego polimeru pokrytego drobną teksturą dla pewnego chwytu
- Niską masę oraz wysoką wygodę obsługi dla komfortu przy długotrwałej pracy

Noże kuchenne Samura Butcher - komfortowe i higieniczne modele stworzone 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.