

KYOCERA NŮŽ NAKIRI TK-150N WH-BK 15CM



Cena celkem:	2 315 Kč (bez DPH: 1 913 Kč)
Běžná cena:	2 546 Kč
Ušetříte:	231 Kč
Kód zboží:	KERK619
Part No.:	TK-150N WH-BK
Stav:	Nové zboží

Popis

Kyocera nůž Nakiri TK-150N 15 cm

Zeleninový nůž Nakiri z řady Chowa značky Kyocera je dokonalý nástroj na **krájení** a **sekání** pro každého kuchaře a milovníka zeleniny.

Nakiri nože jsou vhodné zejména k preciznímu krájení ovoce a zeleniny. Mají rovnou, obdélníkovou a širokou čepel bez špičky, která je ideální k provádění **rovných řezů** (nahoru a dolů). Rovné ostří zaručuje, že se celá délka čepele dotkne prkénka při každém řezu. Jsou vhodné pro **rychlé** a **snadné krájení** na kostičky, nudličky, plátky nebo jemné sekání.

Japonské slovo „chowa“ symbolizuje snahu o harmonii, která je v této ikonické sérii nožů viditelná skrze spojení japonské řemeslné tradice s technickým know-how.

Řada nožů Chowa se vyznačuje **extrémně odolnou keramickou čepelí Z212**, která díky inovativní výrobní metodě zůstává ostrá až dvakrát déle než ostatní keramické čepele Kyocera. Měkká rukojeť, inspirovaná tradičním japonským kladivem, hladce padne do ruky a díky ergonomickému tvaru zabraňuje únavě zápěstí.

- Nakiri nůž s čepelí o délce 15 cm je ideální pro precizní krájení rovných řezů
- Spojení japonské kultury a harmonie
- Nože zůstávají ostré až dvakrát déle než ostatní keramické nože Kyocera
- Extrémní ostrost a dlouhá životnost čepele
- Naprostá odolnost proti skvrnám a korozi
- Nezanechává pach ani chuť kovu

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE

Délka čepel: 15 cm

Rozměry: 28,7 × 5 × 1,9 cm

Čepel: keramická (Z212), bílá

Rukojeť: ergonomická, plastová, černá