

KASUMI

Kasumi Nóż do trybowania 14 cm (K-82014)

PROMOCJA

Kategoria:	No?e kuchenne
Producent:	Kasumi
Kod EAN:	4950586820140
Kod producenta:	K-82014
Kod sklepu:	K-82014

Dost?pny w magazynie zewn?trznym

Gwarancja: 12 mies.

461,51 zł

~~512,79 zł~~

cena netto: 375,21 zł

Oszczędzasz: 51,28 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 461,51 zł

Promocja obowiązuje 03.11.2026 00:00 - 30.11.2026 23:59 lub do wyczerpania zapasów

OPIS PRODUKTU

Wymiary: długość 14 cm

Nr katalogowy: K-82014

- bardzo wygodna rękojeść wykonana z twardego drewna
- perfekcyjne wyważenie noża
- 32 warstwy stali damasceńskiej
- twardość rdzenia noży Kasumi to 59-60 HCR
- stal damasceńska wykuwana w Japonii

O MARCE KASUMI

KASUMI jest marką funkcjonującą na rynku już od kilku lat. Firma stawia na ciągły rozwój oraz na stałe wprowadzanie najnowszych technologii na rynek. Asortyment firmy KASUMI to przede wszystkim duży wybór urządzeń wysokiej jakości, które są niezbędne w każdej kuchni. Dzięki nam wiele osób założyło swoją własną działalność gastronomiczną o charakterze wegańskim.

KASUMI - szeroka oferta

Firma proponuje swoim klientom wszystko, co potrzebne do wyposażenia kuchni. Można wymienić tutaj pojemniki i pokrywki, noże, obrabiaczki, łyżki, czy też innego rodzaju akcesoria niezbędne w kuchni. Zapewniają one dużą trwałość, są odporne na uszkodzenia i nie niszczą się szybko. Co więcej, mają specjalną powłokę, która zabezpiecza przed zabrudzeniami. Powłoki te nie tylko uniemożliwiają osadzanie się zanieczyszczeń, ale także ułatwiają czyszczenie.

Precyzja i dobre wykonanie

Wszystkie produkty firmy KASUMI to precyzja wykonania i prawdziwa, wysoka jakość. Dzięki nim można z powodzeniem przygotować ulubione potrawy dosłownie wszędzie. Nic nie stoi na przeszkodzie ku temu aby zabrać kosze firmy KASUMI i wybrać się z rodziną na spacer z prowiantem. Co więcej, produkty KASUMI są dostępne w wyjątkowo atrakcyjnych cenach, dzięki czemu prawie każdy może sobie na nie pozwolić. Co więcej, zakupienie produktów KASUMI to w pewnym sensie inwestycja na lata. Tego rodzaju garnki, patelnie, czy też talerze nie niszczą się, nie odbarwiają, a jednocześnie zapewniają komfort i wygodę w kuchni zarówno Tobie, jak i innym domownikom.

PARAMETRY

Rodzaj	**Nó? do trybowania / filetowania**
Zalecenia	**rekomendowane mycie r?czne**
Rodzaj materia?u	**Stal damasce?ska**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

Sumikama Cutlery MFG. CO. LTD.
383-1 Hidase GIFU PREF. , JAPAN 501, 501-3911 Seki
info@sumikama.co.jp

IMPORTER

TOMGAST Sp. z o.o.
ul. Beskidzka 123/125, 91-610 Łódź
tomgast@tomgast.pl