

KASUMI

Kasumi Nóż Nakiri dł.16,5 cm - Black Hammer (K-MSA200)

Kategoria:	**No?e kuchenne**
Producent:	**Kasumi**
Kod EAN:	**4950586030013**
Kod producenta:	**K-MSA200**
Kod sklepu:	**K-MSA200**

Gwarancja: 24 mies.



OPIS PRODUKTU

Wymiary: długość 16,5 cm
Nr katalogowy: K-MSA200

Nakiri to nóż dedykowany do cięcia i szatkowania warzyw, oraz ziół. Prosta klinga bardzo ułatwia przenoszenie produktów. Należy pamiętać, że nóż „nakiri" to nie tasak. Dlatego w zupełności nie nadaje się do rozłupywania dużych kawałków mięsa z kością.

Rzemieślniczo kute noże Kasumi Black Hammer, produkowane w limitowanych ilościach. Wykonane są ze stali Aogami /Blue Paper Steel - tradycyjnej japońskiej stali węglowej, wzbogaconej chromem i wolframem (62 HRC). Noże Black Forged wymagają konserwacji i kontrolowanego użytkowania. Nie posiadają właściwości nierdzewnych. Rękojeść wykonana jest z drewna wiśni.

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

Zalecenia	**rekomendowane mycie r?czne**
Rodzaj	**Nó? Nakiri**
Rodzaj materia?u	**Stal wysokow?glowa**

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

https://www.helios-szklo.pl/dodatki-kasumi-kasumi-noz-nakiri-dl165-cm-black-hammer-(k-msa200).html