

## KYOCERA NŮŽ NAKIRI TK-150N WH-BK 15CM



|              |   |
|--------------|---|
| Cena celkem: | <b>2 736 Kč</b><br><b>(bez DPH: 2 261 Kč)</b> |
| Běžná cena:  | <b>3 009 Kč</b>                               |
| Ušetříte:    | <b>274 Kč</b>                                 |
| 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 kládívem, 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 čepele:** 15 cm

**Rozměry:** 28,7 × 5 × 1,9 cm

**Čepele:** keramická (Z212), bílá

**Rukojeť:** ergonomická, plastová, černá