

Link do produktu: <https://newlight.pl/kai-chefs-knife-wasabi-200mm-p-2701.html>



KAI Chef's knife Wasabi 200mm

Cena brutto	225,00 zł
Cena netto	182,93 zł
Numer katalogowy	6720C

Opis produktu

KAI Chefs knife Wasabi
200mm

KAI to jeden z najlepszych japońskich producentów noży docenianych przez profesjonalnych szefów kuchni oraz pasjonatów gotowania. Noże firmy KAI są niezwykle ostre i znakomicie wyważone, tworzone z bardzo twardej stali nierdzewnej w oparciu o tradycję mieczy samurajskich. Są idealne do precyzyjnego cięcia nawet najcieńszych plastrów i tworzenia fantazyjnych dekoracji.

Specyfikacja

- Stal: Daido 1K6
- HRC: 58
- Długość ostrza: 200 mm
- Długość rękojeści: 127 mm
- Rękojeść: bambusowo-polipropylenowa
- Waga: 150 g