

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-szeffa-kuchni-schmith-die-kuche-32cm-p-58052.html>

Nóż szefa kuchni Schmith die Küche 32cm



Cena brutto	88,02 zł
Cena netto	71,56 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	SN2104011
Kod producenta	SN2104011
Kod EAN	5902004743967
Producent	Narzędzia SCHMITH

Opis produktu

Nóż szefa kuchni Schmith die Küche 32cm

Profesjonalny nóż kuchenny o długości 32 cm, łączący ostrze ze stali nierdzewnej 5Cr15 z ergonomiczną rękojeścią z drewna Pakka. Narzędzie przeznaczone do wszechstronnego wykorzystania w kuchni przy cięciu, krojeniu i szatkowaniu różnych produktów spożywczych.

Długość całkowita 32 cm

Materiał ostrza **Stal 5Cr15**

Materiał rękojeści **Drewno Pakka**

Model **SN2104011**

Charakterystyka

Stal 5Cr15

Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej 5Cr15 – gatunku zawierającego około 0,5% węgla i 15% chromu. Zapewnia odporność na korozję i utrzymanie ostrości przy regularnym ostrzeniu. Stal ta charakteryzuje się dobrą równowagą między twardością a odpornością na kruche pęknięcie.

Drewno Pakka

Rękojeść z drewna Pakka – materiału kompozytowego powstałego przez nasycenie twardego drewna żywicami pod ciśnieniem. Odporny na wilgoć, stabilny wymiarowo i trwały. Zapewnia pewny chwyt nawet przy wilgotnych dłoniach, nie pęka i nie wysycha jak naturalne drewno.

Długość robocza 32 cm

Wymiar całkowity 32 cm sprawia, że nóż nadaje się do pracy z większymi produktami i dłuższych cięć ciągłych. Długość ta pozwala na efektywne krojenie mięsa, ryb czy większych warzyw przy zachowaniu kontroli nad ostrzem.

Mycie ręczne

Producent zaleca mycie ręczne zamiast w zmywarce. Wysokie temperatury i agresywne detergenty w zmywarkach mogą uszkodzić drewnianą rękojeść oraz przyspieszyć utratę ostrości. Ręczne mycie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem wydłuża żywotność noża.

Specyfikacja techniczna

Producent	Schmith die Küche
Model	SN2104011
Długość całkowita	32 cm
Materiał ostrza	Stal nierdzewna 5Cr15
Materiał rękojeści	Drewno Pakka
Kod EAN	5902004743967
Jednostka sprzedaży	1 szt.

Zastosowanie

- Krojenie dużych kawałków mięsa i drobiu
- Filetowanie ryb i obróbka owoców morza
- Siekanie i szatkowanie warzyw korzeniowych
- Krojenie kapusty i sałat główkowych
- Obieranie i przygotowywanie owoców
- Cięcie ziół i aromatów w większych ilościach
- Przygotowywanie składników do gotowania w dużych porcjach

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i przechowywanie

Po każdym użyciu myj nóż ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem, następnie dokładnie osusz miękką ściereczką. Nie pozostawiaj noża w wodzie – długotrwały kontakt z wilgocią może uszkodzić drewnianą rękojeść. Przechowuj w bloku na noże, na magnetycznym pasku ściennym lub w osłonach ochronnych, aby chronić ostrze przed uszkodzeniem.

Ostrzenie

Regularnie wyrównuj krawędź ostrza za pomocą stalki ostrzałki przed każdym użyciem. Pełne ostrzenie na osetce lub za pomocą ostrzałki mechanicznej wykonuj w miarę potrzeb – gdy nóż przestaje sprawnie kroić. Stal 5Cr15 dobrze reaguje na tradycyjne metody ostrzenia, zachowując ostrość przez dłuższy czas przy prawidłowej konserwacji.