

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/profesjonalne-japonskie-nozyczki-kuchenne-250-mm-nikken-mate-p-8453.html>



Profesjonalne japońskie nożyczki kuchenne 250 mm NIKKEN MATE

Cena	119,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7089620

Opis produktu

✂ NIKKEN MATE - profesjonalne nożyczki kuchenne 250 mm

Oryginalne japońskie nożyczki kuchenne **Nikken Mate** to niezawodne narzędzie do codziennego użytku w kuchni. Idealne do krojenia mięsa, ryb, warzyw, owoców morza czy ziół – a także do otwierania butelek lub łupania orzechów!

☐☐ Najważniejsze cechy:

- ☐ Ostrza ze stali nierdzewnej SUS420J2 – trwałe, odporne na rdzę i zachowujące ostrość przez długi czas.
- ☐ Ząbkowane krawędzie – pewnie chwytają produkty, nie ślizgają się podczas cięcia.
- ☐ Powłoka fluorowa – zapobiega przywieraniu i ułatwia czyszczenie.
- ☐ Wielofunkcyjność – otwieracz do butelek + łamacz skorupiaków/orzechów.
- ☐ Miękki uchwyt Soft Grip – ergonomiczny, antypoślizgowy i wygodny w użytkowaniu.
- ☐ Japońska jakość Nikken – precyzja i trwałość, z których słynie marka.

☐☐ Konserwacja:

Po użyciu umyj w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem i dokładnie wysusz.
Nie zaleca się mycia w zmywarce.

☐☐ Specyfikacja:

Model: No. 76564F
Długość całkowita: 250 mm
Materiał ostrzy: stal nierdzewna SUS420J2
Rękojeść: ABS + elastomer (Soft Grip)
Producent: Nikken Cutlery Co., Ltd. (Japonia)
Kraj produkcji: **MADE IN JAPAN**