

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/profesjonalne-japonskie-nozyczki-kuchenne-250-mm-nikken-mate-separate-p-8454.html>



Profesjonalne japońskie nożyczki kuchenne 250 mm NIKKEN MATE SEPARATE

Cena	119,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7089621

Opis produktu

✕ **NIKKEN MATE SEPARATE - japońskie nożyczki kuchenne 250 mm (rozdzielane ostrza)**

Oryginalne japońskie nożyczki kuchenne Nikken MATE SEPARATE to wszechstronne i higieniczne narzędzie, które sprawdzi się w każdej kuchni.

Dzięki możliwości rozdzielenia ostrzy można je łatwo i dokładnie umyć - idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników ceniących czystość i funkcjonalność.

- ☐ **Rozdzielane ostrza (Separate)** - umożliwiają dokładne czyszczenie i konserwację.
- ☐ **Ostrza ze stali nierdzewnej SUS420J2** - odporne na rdzę, zachowują ostrość przez długi czas.
- ☐ **Wielofunkcyjność:**

- krojenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw, owoców morza,
- łamanie skorupiaków,
- otwieranie butelek i słoików.

- ☐ **Ergonomiczny uchwyt z ABS + elastomeru** - wygodny, antypoślizgowy, dobrze leży w dłoni.
- ☐ **Twardość ostrzy: HRC 50 ±2** - zapewnia idealny balans między ostrością a trwałością.
- ☐ **Japońska jakość Nikken** - precyzja i długowieczność.

☐☐ Konserwacja:

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

☐☐ Specyfikacja:

Model: No. 76564S
Długość całkowita: 250 mm
Ostrza: stal nierdzewna SUS420J2 (2,3 mm)
Twardość: HRC 50 ±2
Rękojeść: ABS + elastomer (Soft Grip)
Producent: Nikken Cutlery Co., Ltd. (Japonia)
Kraj produkcji: **MADE IN JAPAN**