

Link do produktu: <http://profesjonalne-noze.pl/noz-szefa-kuchni-17cm-fuji-kyocera-fj-170wh-p-3676.html>



## Nóż szefa kuchni 17cm Fuji | Kyocera FJ-170WH

Cena brutto **439,00 zł**

Cena netto **356,91 zł**

Dostępność **Na zamówienie**

Numer katalogowy **FJ-170WH**

Kod producenta **FJ-170WH**

Jakość



Typ **Nóż szefa kuchni**

Długość ostrza **17 cm**

### Opis produktu

Wszechstronny nóż kuchenny przeznaczony do krojenia ziół, warzyw, filetów z mięsa i ryb, a w razie potrzeby także pieczywa. Szeroka, cienka klinga pozwala błyskawicznie i schludnie pokroić delikatne składniki. Tradycyjna ośmiokątna rękojeść jest wykonana ręcznie i wygodnie leży w dłoni. Biała klinga jest niesamowicie ostra i wspaniale harmonizuje ze stylową, ciemną rękojeścią.

## Noże Kyocera

Kyocera to japońska firma, będąca światowym potentatem w produkcji wysokiej jakości **noży ceramicznych**, artykułów kuchennych, sprzętu komputerowego i elektronicznego. Produkcję i dystrybucję noży rozpoczęto w 1984 roku, szybko znajdując uznanie wśród wymagających kucharzy, restauratorów oraz entuzjastów. Oferowane noże tworzone są z myślą nie tylko o profesjonalnych użytkownikach narzędzi gastronomicznych, lecz również znajdują zastosowanie w gospodarstwach domowych.

Noże z ostrzem ceramicznym wymagają od użytkownika większej uwagi i odpowiedniego traktowania, jednak ciągle zyskują kolejnych zwolenników, dzięki swoim wyjątkowym własnościom sprawiającym, że praca w kuchni staje się lekka i przyjemna. Co więcej, wyroby ceramiczne opracowywane są z wielką troską o każdy egzemplarz (wyjątkowo wnikliwa kontrola jakości firmy KYOCERA) i odznaczają się dużym stopniem użyteczności.

Rosnąca popularność noży Kyocera jest wynikiem kumulacji kilku szczególnych cech:

- **ręcznego ostrzenia** – które sprawia, że drobno szlifowane ostrze wykonane z dwutlenku cyrkonu dobrze radzi sobie z precyzyjną obróbką każdego (nawet miękkiego) produktu
- **wysokiej wytrzymałości** – będącej rezultatem zastosowania wyjątkowo twardego materiału ceramicznego odpornego na korozję

- 
- **funkcjonalności** – wynikiem której jest dopasowana do ręki, wygodna w użyciu rękojeść, a także gładka powierzchnia ostrza umożliwiająca wykonanie wyjątkowo równych cięć.

Wysoką wartość noży Kyocera tworzy również unikalny design, podporządkowany wysokiej ergonomii krojenia oraz dobór materiałów użytych do produkcji. Dla wielu profesjonalistów istotne jest, że **ceramiczne ostrza noży Kyocera** nie wydzielają żadnych substancji mogących wpływać na smak i kolor krojonego produktu. Jest to szczególnie istotne w przypadku krojenia sałaty, ogórków oraz owoców. Noże ceramiczne są znacznie lżejsze od swoich stalowych odpowiedników co w połączeniu ze znakomitym wyważeniem zmniejszają dyskomfort i zmęczenie, mogące towarzyszyć intensywnej eksploatacji.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Kolor:** drewno