

Набор ножей TR 2032 (Лоуренс) | 6 предметов

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Нож поварской (лезвие 20см x 2,3мм) - 1
- Нож для нарезки (лезвие 20см x 2,3мм) - 1
- Нож обвалочный (лезвие 15см x 2,3мм) - 1
- Нож универсальный (лезвие 12,5см x 1,8мм) - 1
- Нож для чистки (лезвие 9см x 1,8мм) - 1
- Подставка - 1
 - Количество предметов, шт. – 6
 - Материал лезвия – легированная сталь 420S45
 - Материал рукояти – силикон
 - Материал подставки – пластик

Лезвия ножей выполнены из высококачественной легированной стали марки 420S45 (3Cr13):

- прочны и устойчивы к деформации;
- обладают высокими антикоррозийными свойствами.

Холодная обработка лезвий ножей:

- придает лезвиям ножей гибкость и дополнительную прочность;
- повышает сопротивляемость коррозии;
- облегчает процесс заточки лезвий;
- улучшает режущую кромку лезвий (повышает ее прочность и стойкость к механическим воздействиям).

Оптимальный угол заточки лезвия обеспечивает высокую проникающую способность при резе.

Скругленная рукоять предотвращает выскальзывание ножа. Режущая кромка устойчива к притуплению.

Специальная форма пяты клинка предотвращает соскальзывание руки на лезвие ножа в процессе эксплуатации.

Ножи отлично сбалансированы. Удобно ложатся в руку, что позволяет использовать их в течение долгого времени.

Кухонные ножи TalleR изготовлены из коррозионностойкой стали марки 420S45. Данная сталь устойчива к коррозии в атмосферной и в слабоагрессивных (слабые растворы солей, кислот) средах. Предохраняйте изделия от длительного контакта с агрессивной средой (средства для мытья посуды, растворы солей и кислот) т.к. на поверхности ножей могут появиться пятна ржавчины. Не рекомендована мойка в посудомоечной машине.

Неправильная эксплуатация ножей ведет к быстрому затуплению лезвий. Используйте для заточки точильные камни, мусаты, ножеточки. Не проверяйте качество заточки и остроту лезвия пальцем.