NÓŻ DO WYKRAWANIA

Jeśli szukasz wysokiej jakości noża do trybowania ze stali nierdzewnej, który będzie sprawdzał się w Twojej kuchni przez lata – dobrze trafiłeś! **Nóż do wykrawania** Pro De Gusto KDS taki właśnie jest.

Nóż do trybowania, który proponujemy powinien znaleźć się w każdej kuchni. Trybowanie to usuwanie z surowego mięsa czy ryb wszystkich niepożądanych części, takich jak skóry, kości, nadmiar tłuszczu, włókna lub ości, jeszcze przed obróbką cieplną. Tak przygotowane mięso jest nie tylko smaczniejsze, ale też przyjemniejsze w jedzeniu. Nóż posiada ergonomiczny kształt rękojeści, która nie ślizga się i wygodnie **dopasowuje się do dłoni**. Jest bardzo łatwy w utrzymaniu i w obsłudze.

Ostrze noża do wykrawania jest wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej N6MoV z dodatkiem molibdenu i wanadu, co przedłuża żywotność ostrza i umożliwia osiągnięcie wyższej twardości. Nowoczesny **ergonomiczny uchwyt** zmniejsza trudności w pracy, przy jednoczesnym zachowaniu maksimum bezpieczeństwa. Nóż do trybowania można myć w zmywarce.

Zalety:

- ergonomiczna rękojeść,
- wysokiej jakość ostrze ze stali nierdzewnej
- produkt europejski!
- szerokie zastosowanie w kuchni

Nasze noże ze **stali nierdzewnej** wyprodukowane są w Europie, w firmie z tradycjami, która zajmuje się produkcją noży już od ponad 65 lat. Produkuje profesjonalne noże znane szefom kuchni i paniom domu na całym świecie. Tym razem pod marką Pro De Gusto powstała seria noży do profesjonalnych zastosowań, niezbędnych w każdej kuchni, które niniejszym mamy przyjemność Państwu zaproponować.

DANE TECHNICZNE:

- długość ostrza: 12,5 cm
- całkowita długość: 25,5 cm
- waga: 83 g

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Do czego służy nóż do trybowania?
Nóż do trybowania – inaczej nóż do wykrawania służy do usuwania z surowego mięsa czy ryb wszystkich niepożądanych części, takich jak skóry, kości, nadmiar tłuszczu, włókna lub ości. Czynności te wykonuje się zwykle przed obróbką cieplną mięsa. Noże tego typu chętnie używane są przez profesjonalistów w zakładach masarskich i sklepach mięsnych.

Czy nóż nadaje się do mycia w zmywarce?
Tak. Noże tego typu można myć w zmywarce.

Czy ostrze noża posiada jakieś szczególne właściwości?
Ostrza noży z serii Pro De Gusto zostały wykonane z wysokiej jakości stali szlachetnej o odpowiednio dobranej twardości, tak by właściwości noża były optymalne do jego zastosowań.