



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĒNS ARMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu

Cena: 89,95 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 15,61 €



1-4 Weeks



Apraksts

XinCare sērijas japāņu virtuves nažu asmeņiem ir izmantots pārtikas kvalitātes 304Cu antibakteriālais nerūsējošais tērauds (apšuvums ar pulvera legēto tēraudu, kas nodrošina izturīgu griešanas malu, augstā temperatūrā), un augsta standarta G10 rokturis. Šis 8 collu (20 cm) šefpavāra nazis izgatavots ar paaugstinātu cietību (HRC 62±1) un asumu, vienlaikus samazinot risku no patogēnās baktērijas. Vītā astoņstūra G10 rokturis izskatās ļoti elegants un viegli kopjams ikdienas lietošanā. Tas ir paredzēts ikvienam, kam rūp tīrība, asums un komforts gatavošanas laikā.

Naža veids: 8,5" Kritsuke šefpavāra nazis

Asmens materiāls: 304 Cu antibakteriālais nerūsējošais tērauds asmenim, pulvera legētais tērauds griešanas malai

Griešanas malas cietība: HRC 62±1

Asmens biezums: 2,5 mm

Asmens garums: 213 mm

Roktura materiāls: astoņstūrainis, savīts G10 rokturis melnā/sarkanā krāsā

Izcelsmē: Ķīna

Modeļa numurs: XC102

Lietošanas instrukcijas



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĻINS ARMAKSAT)

-
- Neizmantojiet nazi citiem nolūkiem, kā tikai pārtikas griešanai.
 - Izmantojiet nazi, lai grieztu augļus, dārzeņus, zivis un gaļu bez kauliem.
 - Griežiet uz asmenim draudzīgām virsmām, piemēram, koka, plastmasas vai gumijas.
 - Lūdzu, nomazgājiet nazi ar rokām ar maigām trauku ziepēm, pēc lietošanas noskalojiet un rūpīgi nosusiniet ar dvieli. NAV ieteicams lietot trauku mazgājamā mašīnā.
 - Uzglabājiet nazi pareizi naža blokā, apvalkā vai polsterētā aizsargkastē.

Ražots KTR.