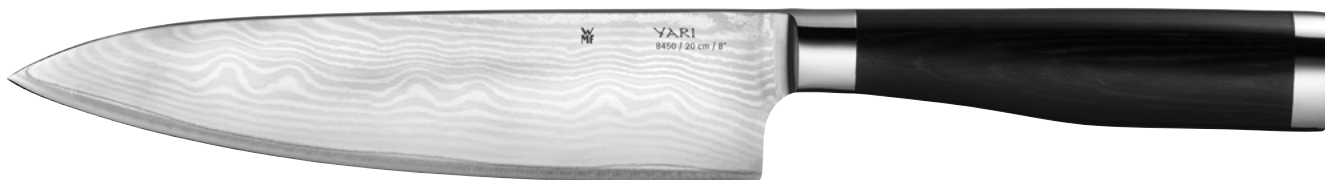


Yari

V této sérii jsou dostupné tyto nože:



Nůž šéfkuchaře

Délka čepele: 20 cm

Nůž šéfkuchaře je jednoduše t řída: jeho široká, silná čepele hladce klouže skrz ryby a maso a nakrájí i tu nejtvrdší zeleninu. U snadného zpracování bylinek a sekání ořechů: jednoduše stačí položit špičku nože na prkénko a posouvat čepelel nahoru a dol.



Santoku nůž

Délka čepele: 16,5 cm

Klasický tvar čepele, často používaný v japonské kuchyni. Ideální k porcování masa a krájení ryb, zeleniny a bylinek.



Santoku nůž

Délka čepele: 13,5 cm

Díky kratší čepele je nůž obzvláště užitečný a lze jej použít různými způsoby.



Víceúčelový nůž

Délka čepele: 15 cm

Tento nůž opravdu dostojí svého jména - je malý, šikový a všestranný. Využijete ho při různých úkonech: řezání ovoce a zeleniny, včetně sekání bylinek.



Office nůž

Délka čepele: 10 cm

K řezání, krájení nebo loupání zeleniny a ovoce. Office nůž se často používá i ke krájení cibule, česneku, bylinek a krájení rajčat.

Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím náš tým zákaznických služeb na www.wmf.cz/ kontakt nebo na čísle 731 010 111.

Groupe SEB ČR
Sokolovská
651/136A
186 00 Praha 8
www.wmf.cz