

69125 TSUNAMI

Клинки кухонных ножей VINZER изготовлены из высококачественной стали MV® Steel, которая обеспечивает высокие режущие свойства лезвия клинка. Сечение ножей VINZER – клинообразно, что позволяет режущей кромке быть продолжительное время острой. Тщательно разработанный дизайн рукоятки и качество ее шлифовки позволяет удобно держать нож в руке. Подставка, входящая в данный комплект, изготовлена из высококачественной стали. Физические и практические свойства данного материала гарантируют длительный эксплуатационный период.

1. Нож поварской.

Длина клинка – 20.3 см, толщина – 3.0 мм. Гибкость у окончания клинка позволяет нарезать, утолщенное основание клинка позволяет рубить мясо, рыбу, овощи и фрукты. Плоской поверхностью клинка можно давить чеснок или отбивать мясо. Обух клинка можно применять для дробления костей.

2. Нож для хлеба.

Длина клинка – 20.3 см, толщина – 3.0 мм. Нож с зубчатой кромкой лезвия применяется для нарезки как свежих, так и черствых хлебобулочных изделий. При резке таким ножом мякиш изделия не нарушается. Нож применяется для резки рогаликов, булочек, бубликов и рулетов.

3. Нож для мяса.

Длина клинка – 20.3 см, толщина – 3.0 мм. Идеальный инструмент для нарезки мяса для жаркого, ветчины и других сортов мяса.

4. Нож универсальный.

Длина клинка – 12.7 см, толщина – 2.0 мм. Применяется для нарезки фруктов, сыра и приготовления бутербродов.

5. Нож для овощей.

Длина клинка – 8.9 см, толщина – 2.0 мм. Используется для чистки овощей и фруктов, приготовления гарниров и салатов. Также применяется для отделения костей в птице или рыбе.

7. Подставка для ножей.

Применяется для хранения ножей.