

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/richardson-sheffield-noz-do-chleba-kyu-p-2102.html>

Richardson Sheffield - Nóż do chleba Kyu



Cena	109,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	R14000P164191
Kod producenta	R14000P164191
Kod EAN	5013314714278
Producent	Richardson Sheffield
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
długość ostrza [cm]	20

Opis produktu

Nóż do chleba Kyu:

Seria Kyu to generacja noży od Richardson Sheffield inspirowana japońską sztuką produkcji. Kyu posiada płynny, amorficzny kształt, który swoją formą, emanującą gracją a zarazem siłą, imituje tradycyjny japoński łuk. Producent łączy japoński styl i zachodnie nowatorstwo. Posiada ostrze zaprojektowane tak, aby ułatwić krojenie chleba.

Wykonany z najlepszej jakości stopu stali X50Cr15MoV1, zawierającego chrom, molibden oraz wanad. Chrom zwiększa twardość stali i czyni ją znacznie odporniejszą na rdzewienie. Dodatek molibdenu do stali nierdzewnej powoduje wzrost odporności na działanie wodoru i siarkowodoru, zmniejsza kruchość stali oraz znacznie zwiększa odporność korozyjną. Natomiast wanad poprawia odporność na ścieranie i pękanie.

—

Właściwości

Materiał:	stal X50Cr15MoV1, tworzywo sztuczne
Długość ostrza:	20 cm
Kolor:	czarny

O marce



Z pasji do noży

Richardson Sheffield to wiodąca brytyjska marka z ponad 150-cio letnią tradycją, której misją jest tworzenie pięknych, wysokiej jakości produktów na każdą kieszeń. Tak bogate dziedzictwo zapewnia ogromne doświadczenie i niezrównaną wiedzę specjalistyczną w naszej dziedzinie. Marka jest synonimem najwyższej jakości, innowacyjnych konstrukcji i nowoczesnych technologii.

Od 1839 kształtują światowy rynek noży dzięki nowatorskiemu wzornictwu. Nieustannie dokładają starań, aby dostarczać do Państwa kuchni innowacyjne produkty - od 1960 roku, kiedy stworzyli pierwszy drewniany stojak na noże - do 1979 roku, kiedy opracowali rewolucyjną technologię Laser 'nigdy nie tępiących się noży'. Posiadają ogromne doświadczenie i niezrównaną wiedzę specjalistyczną w ich dziedzinie, przez lata stali się ikoną wśród noży.

Grupa Amefa

Amefa to firma specjalizująca się w dystrybucji oraz marketingu sztućców i produktów ze stali nierdzewnej do jadalni i kuchni. Przez lata kolejno przejęli marki Couzon (sztucce, zastawa stołowa), Richardson Sheffield (noże kuchenne) i Médard de Noblat (porcelana), wzmacniając tym samym ich pozycję na rynku. Ich misją jest być wartościowym, godnym zaufania partnerem; międzynarodową firmą, z ludzkim podejściem, zaangażowaniem, szybkością działania oraz elastycznością, charakterystycznymi dla lokalnych firm. Budują personalne relacje z klientami, dostawcami i pracownikami, gdyż wierzą, że "Razem można osiągnąć więcej".

Grupa Amefa posiada 6 oddziałów w Holandii, Niemczech, Francji, Anglii, Polsce i Hongkongu. Prowadzimy eksport do 50 państw, obsługując rynek detaliczny oraz hotelarsko-restauracyjny. Wszystkie ich produkty poddawane są restrykcyjnym testom kontroli jakości. Ceniąc poprawę warunków pracy w ogólnosięciowym łańcuchu dostaw, są członkiem BSCI - Inicjatywy Społecznej Odpowiedzialności Biznesu (Business Social Compliance Initiative).



Creative Cooking. Delicious Dining.