Dane aktualne na dzień: 20-04-2024 00:59

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/richardson-sheffield-noz-do-miesa-kyu-20-cm-p-2100.html

Richardson Sheffield - Nóż do mięsa Kyu 20 cm

Cena	**87,77 zł**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**R14000P162196**
Kod producenta	**R14000P162196**
Kod EAN	**5013314714254**
Producent	**Richardson Sheffield**
kolor	**czarny**
materiał	**stal**
długość ostrza [cm]	**20**

Opis produktu

Nóż do mięsa 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.

Wykonany z najlepszej jakości stopu stali X50Cr15MoV15, 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 znaczne zwiększa odporność korozyjną. Natomiast wanad poprawia odporność na ścieranie i pękanie.

Właściwości

Materiał:	stal X50Cr15MoV15, 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 (sztućce, 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, obsługują rynek detaliczny oraz hotelarsko-restauracyjny. Wszystkie ich produkty poddawane są restrykcyjnym testom kontroli jakości. Ceniąc poprawę warunków pracy w ogólnoświatowym łańcuchu dostaw, są członkiem BSCI - Inicjatywy Społecznej Odpowiedzialności Biznesu (Business Social Compliance Initiative).