

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/richardson-sheffield-ostrzalka-kamienna-p-2114.html>

Richardson Sheffield - Ostrzałka kamienna



Cena	189,95 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	RIC0031
Kod producenta	RACC99RC27940
Kod EAN	5013314715305
Producent	Richardson Sheffield
kolor	niebieski
materiał	drewno bambusowe

Opis produktu

Ostrzałka kamienna:

Osełka z wysokogatunkowego materiału ściernego korundu, który pozwala uzyskać doskonałą ostrość noży. Posiada dwie gradacje 240 - niebieską do ostrzenia bardzo stępionych krawędzi noży i 1000 - białą, służącą do wygładzania powierzchni noża po zaostrzeniu. Ergonomiczna – doskonale trzyma się w dłoni, idealna dla osób prawo – i leworęcznych. Umieszczona w stylowej, bambusowej podkładce, podnosi walory estetyczne i funkcjonalność ostrzałki.

Sposób użycia: Przed każdym użyciem należy zanurzyć osełkę na kilka minut w letniej wodzie. Następnie umieścić ją na płaskiej powierzchni , ustawić ostrze noża pod kątem 20° na części niebieskiej i przesuwać po kamieniu lekko dociskając. W kolejnym kroku należy odwrócić osełkę na gradację 1000 w celu wygładzenia powierzchni ostrza. Noże należy opłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć do sucha.

Właściwości

Materiał:	drewno bambusowe, kamień
Kolor:	biały, niebieski
Długość ostrzałki:	18 cm
Szerokość ostrzałki:	6 cm
Długość uchwytu:	21 cm
Szerokość uchwytu:	9 cm

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.