

«РЕКЛАМА ТОВАРА»

Підготував ученик 7 «А» класу
Стешин Ярослав

Безусловно, многие кулинары, как профессионалы, так и любители предпочитают использовать на кухне удобный и острый режущий инструмент, который успешно справляется с задачами быстрой шинковки овощей, нарезки продуктов с плотной труднообрабатываемой текстурой, легким отделением тонких ломтиков от цельного куска.

- Имея желание приобрести качественный нож, следует обратить внимание на продукцию японского производителя кухонных ножей – компанию **Samura**. Умение японцев изготавливать превосходные ножи известно с незапамятных времен и это касается не только боевого холодного оружия. Предпочитая ставить качество своего товара на первое место, компания выпускает **ножи самура** из признанной во всем мире лучшей марки стали V Gold 10 b AUS 8 в 11 основных направлениях, керамические ножи из сверхпрочного диоксида циркония и изделия из керамотитана.

Создаются керамические ножи самура в плавильных печах по технологии спекания. Высокие температуры достигающие 1600 °С и многочасовой обжиг делают изделия безупречными по крепости и надежности.

- *Преимущества и особенности производства керамических ножей самура*
- *Если говорить о новейших направлениях и технологиях в производстве кухонных режущих инструментов, то керамические ножи **самура** стали первыми изделиями, где для производства лезвия начал использоваться диоксид циркония. Режущие качества керамических ножей **самура** непревзойденные – они поражают прочностью, твердостью и долговечностью. Очевидно, что керамические изделия не ржавеют, не подвержены воздействию пищевых кислот, не теряют заточку годами и моются в считанные секунды.*







侍 Bamboo AUS-8
SBA-0085

- ПРИОБРЕТАЙТЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ НОЖИ !
 - СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!