

NINJA K32006EU SET TACOMA CON AFILADOR INTEGRADO + 5 CUCHILLOS + TIJERAS NINJA FOOD!

Este juego de 6 piezas, que **incluye 5 cuchillos de cocina esenciales y un par de tijeras de cocina versátiles**, está **fabricado** para durar, **con acero inoxidable alemán forjado y hojas de precisión**. Mantén un afilado increíble gracias al **afilador StaySharp** convenientemente **integrado en el taco** para almacenar los cuchillos. Este método innovador para el mantenimiento de los cuchillos en casa logra un **rendimiento preciso en todo momento**. Para recuperar un afilado increíble en cuestión de segundos basta con bloquear una hoja limpia y seca en el afilador StaySharp y mover la palanca unas cuantas veces. La rueda de afilar de piedra dinámica StaySharp está diseñada para que la hoja encaje en el ángulo perfecto y aplica la presión óptima para que el filo vuelva a estar increíblemente afilado. Si se siguen las pautas de afilado recomendadas, estos cuchillos de alta calidad se mantienen afilados durante 10 años. **Para obtener resultados óptimos, afílalos cada dos semanas** o cuando notes una reducción en el rendimiento de corte. El afilador está diseñado exclusivamente para afilar cuchillos Ninja. El moderno y elegante diseño del taco de cuchillos, con detalles en acero inoxidable, encaja perfectamente en tu encimera y complementa cualquier decoración de cocina. Los cuchillos **Ninja son fáciles de limpiar, pero deben lavarse a mano para que se mantengan en un estado y con un afilado óptimos**.



- Set de 5 cuchillos + tijeras:

- 1 cuchillo de pelar 9 cm.
- 1 cuchillo multiusos 13 cm.
- 1 cuchillo para cortar/rebanar 20 cm.
- 1 cuchillo de chef 20 cm.
- 1 cuchillo de pan 20 cm.
- 1 tijera multiusos.

- **Tacoma de cuchillos:** Fabricado en acero inoxidable alemán forjado resistente al óxido.

- **Cuchillas de precisión:** gracias a la precisión japonesa, corta ingredientes duros fácilmente.

- **Afilador StaySharp:** Afilado garantizado por 10 años con un afilador de bloque. Para mantener un afilado óptimo, sigue los pasos de afilado cada 2 semanas.

- Ranura de afilado:

- **Cuchillos con mango grande** (de chef y para cortar/rebanar): insertar en la ranura de afilado superior.
 - **Cuchillos con mango pequeño** (multiusos y para pelar): insertar en la ranura de afilado inferior.
 - **Cuchillo para pan** (con sierra): no afilar usando el afilador integrado en este taco.
- Base antideslizante.
- **Mangos ergonómicos.**
- Se recomienda lavar los cuchillos a mano y secarlos bien antes de guardarlos.
- Color plateado/negro.



<https://youtu.be/mh6LNvRUtKg>

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 0622356249713

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 15,10 X 29,50 X 34,20 cm

Peso neto producto: 2,400 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 32,20 X 40,20 X 19,80 cm

Peso bruto embalaje unitario: 2,700 Kg