



Нож для нарезки арбузов и дынь

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Арбузы и дыни – заманчивое лакомство лета. И когда вы покупаете это сладкое угощение, встаёт вопрос, как аккуратно порезать его так, чтобы всем хватило и досталось поровну. Легко справиться с этим вопросом поможет нож для нарезки арбуза на равные дольки.

Такой предмет, как нож для нарезки фруктов дольками обязательно должен быть среди кухонных принадлежностей у гостеприимных хозяев.



ОСОБЕННОСТИ

- Крепкие надёжные лезвия из нержавеющей стали.
- Высококачественный пластик.
- Удобные для хвата нескользящие ручки.
- Легко моется под проточной водой.
- Центральный вырез для отделения серединки и лёгкого вынимания ломтиков.
- Отлично режет арбузы, дыни, ананасы и прочие круглые фрукты.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ХОРОШО ВЫМОЙТЕ ФРУКТ ПРЕЖДЕ ЧЕМ РЕЗАТЬ ЕГО!

1. Отрежьте примерно по 1 сантиметра с обеих сторон арбуза или дыни
2. Положите фрукт срезом вверх и вставьте в мякоть нож.
3. Возьмите нож за ручки и надавите его вниз.
4. Арбуз разрезан на одинаковые ровные дольки!



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: пластик, нержавеющая сталь
Размер: 33 x 22 см
Вес: 450 г