1322 статья

**Незаменимая пара для разделки мяса: набор ножей VS-1322.**

Еще с незапамятных времен люди используют ножи в качестве орудия для приготовления пищи. С изобретением этого предмета готовка и разделывание продуктов питания стало намного проще и эстетичнее. И с тех самых давних пор, аккуратно нарезанные ломтики мяса, курицы, сыра или овощей безусловно делают сервировку блюда привлекательнее и визуально вкуснее. Однако получить ровные красивые кусочки не так просто. Для этого требуется очень острое лезвие и вилка-помощница. Именно поэтому и для облегчения ваших стараний на кухне стоит обратить внимание на набор ножей VS-1322 ViTESSE. В него входит разделочный нож и удобная вилка для мяса — ведь они неразделимы и дополняют друг друга как драгоценный камень в дорогой оправе.

Несомненным плюсом такого набора является прочный и долговечный материал изготовления. Лезвие ножа и зубцы вилки вместе с рукояткой составляют цельный инструмент из молибден-ванадиевой нержавеющей стали. Ее особый состав обеспечивает повышенную стойкость к коррозии и не оставляет неприятного привкуса на продуктах. Кроме того содержащийся в сплаве углерод обеспечивает высокую прочность, твердость и в тоже время гибкость клинка, а хром придает поверхности изделий приятный ровный блеск. С такими характеристиками набор прослужит вам очень долго и еще придется передавать его по наследству внукам.

Еще один немаловажный плюс — это невероятно острая заточка лезвия. Благодаря ей вы сможете нарезать любые продукты, будь то мясо, овощи или рыбное филе очень ровно без усилий и хлопот.

Третьим достоинством являются такие качества, как легкость изделий — нож весит всего 180 гр, что позволяет легко управляться с ним и эргономичная рукоятка, которая идеально ложиться в руку. Достаточно глубокая подпальцевая выемка уберегает суставы от повреждения во время нарезки продуктов, а бесшовное соединение клинка и рукояти обеспечивает гигиеничность при использовании.

За предметами набора очень легко ухаживать — поскольку материал изготовления выдерживает высокие температуры нож и вилку можно мыть в посудомоечной машине, что делает этот набор еще более совершенным.

Когда собирается большая компания друзей или вся семья за праздничным столом, то, как правило, на горячее подается дичь (курица, утка, гусь, индейка) или запеченное мясо, тут-то и вступает чудесный набор VS-1322. С его помощью можно без особого труда и усилий порезать продукты на ровные кусочки, тем самым легко и просто справиться с задачей и удивить гостей великолепно сервированным блюдом.

Мало сказать только о высокой функциональности набора. ViTESSE позаботился не только о качестве товара, но и о его привлекательном внешнем виде. Набор выполнен в современном дизайне и упакован в красивую подарочную коробку, поэтому он станет не только любимым инструментом в готовке, но и отлично подойдет в качестве подарка, который стильно и лаконично будет смотреться в любом интерьере кухни.