W każdej kuchni potrzebny jest najwyższej jakości nóż. Użyj większego ostrza do siekania, a mniejszego do bardziej precyzyjnych czynności jak obieranie. Do porcjowania mięsa lub ryb warto wybrać nóż o bardziej elastycznym ostrzu, a do krojenia produktów o twardszej lub śliskiej powierzchni przyda się nóż z ząbkami.

FISKARS®