Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/chroma-haiku-home-noz-gyuto-185-mm-p-4798.html

Chroma Haiku Home nóż Gyuto 185 mm



Numer katalogowy	**HH-02**
Producent	**Chroma**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Chroma znane są ze swojej niezwykłej ostrości.
Produkowane są w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Uchwyt z drewna cyprysika japońskiego jest bardzo odporny, ma typową dla Japonni estetykę.

Noże Chroma leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Będą doskonałe do każdej domowej kuchni. Są najczęściej wybieranymi "pierwszymi" japońskimi nożami.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 185 mm
Długość całkowita: 305 mm
Szerokość ostrza: 42 mm
Waga: 96 g
Stal japońska stal nierdzewna
HRC 56(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: cyprysik japoński
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan