Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/chroma-typ-301-hammered-noz-do-chleba-209-mm-p-5056.html

Chroma typ 301 Hammered nóż do chleba 209 mm



Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**P-06HM**
Producent	**Chroma**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Chroma znane są ze swojej niezwykłej ostrości. Seria 301 jest prawdopodobnie najbardziej znaną serią tej marki, jest tak ze względu na unikalny design spod ręki Ferdinanda A. "Butzi" Porsche. Noże serii 301 stanowią małe dzieła sztuki i będą nie tylko zachwycać jakością użytkową, ale i cieszyć oko.

Produkowane są w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej 301. Noże Chroma leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Uchwyt wykonany jest ze stali nierdzewnej o kształcie zoptymalizowanym do dłoni co jest niezmiernie istotne pracy kucharza. Ostrze i rączka nie się oddzielone skuwką, granicę dla dłoni stanowi jedynie okrągła wypustka, która jest zabezpieczeniem ale też dodatkową ozdobą noża.

Nóż o ząbkowanym ostrzu przeznaczony do pieczywa oraz wszelkich innych produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu.

Długość ostrza: 209 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Waga: 165 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: 18/10 stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan