

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/chroma-typ-301-hammered-noz-santoku-178-mm-p-4891.html>

## Chroma typ 301 Hammered nóż Santoku 178 mm



|                  |               |
|------------------|---------------|
| Numer katalogowy | <b>P-02HM</b> |
| Producent        | <b>Chroma</b> |

### 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 i ma zdobienie młotkowaniem, które dodatkowo zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. 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 są oddzielone skuwką, granicę dla dłoni stanowi jedynie okrągła wypustka, która jest zabezpieczeniem ale też dodatkową ozdobą noża.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 178 mm  
Długość całkowita: 310 mm  
Szerokość ostrza: 50 mm  
Waga: 271 g  
Stal: japońska stal nierdzewna 301  
HRC 57(+/-)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: stal nierdzewna 18/10  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

**Made in Japan**