

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/chroma-typ-301-hammered-noz-universalny-120-mm-p-4987.html>

Chroma typ 301 Hammered nóż uniwersalny 120 mm



Numer katalogowy	P-19HM
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 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 przy 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 model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 19 mm

Waga: 107 g

Stal: japońska stal nierdzewna 301

HRC 57(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan