Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/haiku-home-noz-deba-160-mm-p-4953.html

Haiku Home nóż Deba 160 mm



Numer katalogowy	**HH-03**
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 Japonii estetykę.

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

Ten szeroki i mocny nóż jest używany przez Japończyków od filetowania świeżych ryb bardzo praktyczny przy oddzielaniu głów ryb przecinaniu twardych ości oraz do mięs. Jest odpowiednikiem europejskich tasaków.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 130 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan