Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/haiku-home-noz-do-chleba-220-mm-p-5102.html

Haiku Home nóż do chleba 220 mm



Numer katalogowy	**HH-06**
Producent	**Chroma**

Opis produktu

stworzone do domowego użytku noże Haiku Home to świetnie sprzedająca się linia popularnych noży japońskiej firmy Chroma. Wykonane z nierdzewnej japońskiej stali nie są zbyt wymagające w utrzymaniu i konserwacji. Stal o popularnej na zachodzie twardości 56º w skali Rockwella stosunkowo długo utrzymuje krawędź, a ponowne naostrzenie nie sprawi problemu nawet początkującym. Całości dopełnia tradycyjny japoński uchwyt z drewna cyprysika japońskiego zakończony plastikową skuwką.

Wszystko to w połączeniu z umiarkowaną ceną sprawia, że są to doskonałe noże dla osób rozpoczynających swoją przygodę z orientalną, jak i zachodnią kuchnią.

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

Długość ostrza: 220 mm
Długość całkowita: 340 mm
Szerokość ostrza: 26 mm
Waga: 93 g
Japońska stal nierdzewna
HRC 56 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: cyprysik japoński
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan