

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	<b>HH-06</b>
Producent	<b>Chroma</b>

### 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 56<sup>o</sup> 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