Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/haiku-home-noz-nakiri-175-mm-p-4941.html

Haiku Home nóż Nakiri 175 mm



Numer katalogowy	**HH-05**
Producent	**Chroma**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Chroma znane są ze swojej niezwykłej ostrości.
Produkowane są w Seki, miejscowości słynnącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Uchwyt z drewna cyprysika japońskiego jest bardzo odporny, ma typową dla Japonni 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 tasakowaty nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw. Nie ma lepszego narzędzia do krojenia w słupki i siekania. Nie jest to tak ciężki nóż jak europejski tasak, czynności do których w europie służy tasak Japończycy wykonują debą.

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 54 mm

Waga: 130 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan