

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/haiku-home-noz-santoku-175-mm-p-4888.html>

## Haiku Home nóż Santoku 175 mm



Numer katalogowy	<b>HH-01</b>
Producent	<b>Chroma</b>

---

### 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 doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

---

Długość ostrza: 175 mm  
Długość całkowita: 240 mm  
Szerokość ostrza: 28 mm  
Waga: 100 g  
Stal japońska stal nierdzewna  
HRC 56(+/-)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: cyprysik japoński  
Skuwka: plastik  
Myć: ręcznie

---

**Made in Japan**