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	**HH-01**
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 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