Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/haiku-home-noz-sashimi-210-mm-p-5016.html

Haiku Home nóż Sashimi 210 mm

Numer katalogowy	**HH-04**
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 typ noża jest używany przez Japończyków od filetowania świeżych ryb i krojenia ich w bardzo cieniutkie plasterki. Dzięki swojej długości, ostremu zakończeniu oraz elastycznemu ostrzu nadaje się również doskonale do przygotowywania mięsa.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 75 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan