

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	<b>HH-04</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 doskonale 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**