

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 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 cienutkie 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