Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-santoku-180-mm-p-4915.html



Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime Santoku 180 mm

Numer katalogowy	**SXL-152140**
Producent	**Hokiyama**

Opis produktu

Noże Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad AUS8 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrzenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej. Noże są dwustronnie zaostrzone i mają ostrza zdobione młotkowaniem, które dodatkowo co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 180 mm
Długość całkowita: 300 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 173 g
Stal AUS8
HRC 60(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: pakkawood
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan