Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/taisan-pro-noz-yanagiba-210-mm-p-4864.html

Taisan Pro nóż Yanagiba 210 mm



Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**3506611**
Kod producenta	**A6611**
Producent	**Taisan**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Taisan znane są ze swojej niezwykłej ostrości.
Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej, uchwyt z drewna.

Noże Taisan leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Będą doskonałe do każdej domowej kuchni.

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: 330 mm
Szerokość ostrza: 30 mm
Waga: 180 g
Stal 8Cr14MoV
HRC 53(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: drewno
Skuwka: plastik

Made in China