

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 cienkie 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
