

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/taisan-pro-noz-yanagiba-240-mm-p-4862.html>

Taisan Pro nóż Yanagiba 240 mm



Numer katalogowy	A6612
------------------	--------------

Producent	Taisan
-----------	---------------

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Taisan znane są ze swojej niezwyklej 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: 240 mm
Długość całkowita: 360 mm
Szerokość ostrza: 30 mm
Waga: 180 g
Stal 8Cr14MoV
HRC 53(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: drewno
Skuwka: plastik

Made in China