

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/chroma-typ-301-hammered-noz-gyuto-200-mm-p-4860.html>

Chroma typ 301 Hammered nóż Gyuto 200 mm



Numer katalogowy	P-18HM
Producent	Chroma

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Chroma znane są ze swojej niezwykłej ostrości. Seria 301 jest prawdopodobnie najbardziej znaną serią tej marki, jest tak ze względu na unikalny design spod ręki Ferdinanda A. "Butzi" Porsche. Noże serii 301 stanowią małe dzieła sztuki i będą nie tylko zachwycać jakością użytkową, ale i cieszyć oko.

Produkowane są w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej 301 i ma zdobienie młotkowaniem, które dodatkowo zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Noże Chroma leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Uchwyt wykonany jest ze stali nierdzewnej o kształcie zoptymalizowanym do dłoni co jest niezmiernie istotne przy pracy kucharza. Ostrze i rączka nie są oddzielone skuwką, granicę dla dłoni stanowi jedynie okrągła wypustka, która jest zabezpieczeniem ale też dodatkową ozdobą noża.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 200 mm
Długość całkowita: 325 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 261 g
Stal: japońska stal nierdzewna 301
HRC 57(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: stal nierdzewna 18/10
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan