

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/haiku-home-noz-nakiri-175-mm-p-4941.html>

Haiku Home nóż Nakiri 175 mm



Numer katalogowy	HH-05
Producent	Chroma

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Chroma znane są ze swojej niezwykłej ostrości. Produkowane są w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Uchwyt z drewna cyprysika japońskiego jest bardzo odporny, ma typową dla Japonii estetykę.

Noże Chroma leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Będą doskonale do każdej domowej kuchni. Są najczęściej wybieranymi "pierwszymi" japońskimi nożami.

Ten szeroki tasakowaty nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw. Nie ma lepszego narzędzia do krojenia w słupki i siekania. Nie jest to tak ciężki nóż jak europejski tasak, czynności do których w Europie służy tasak Japończycy wykonują debą.

Długość ostrza: 175 mm
Długość całkowita: 295 mm
Szerokość ostrza: 54 mm
Waga: 130 g
Stal japońska stal nierdzewna
HRC 56(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: cyprysik japoński
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan