Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-cube-ebony-wood-tasak-tao-165-p-5291.html

# Dellinger Cube Ebony Wood Tasak TAO 165



| | |
|---|---|
| Cena | **149,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **2259565** |
| Producent | **DELLINGER** |

## Opis produktu

W Chinach ten rodzaj noża nazywa się **„TAO”** od konwencjonalnych noży kuchennych różni się tym, że ostrze jest grubsze i szersze i może kroić duże kawałki (takie jak mięso, kurczak itp.) - używane do siekania i krojenia warzyw i mięsa. Chiński nóż jest idealny do krojenia mniejszych kawałków mięsa bez kości i drobiu. Doskonale radzi sobie z krojeniem i siekaniem twardych warzyw - w tym dużych główek kapusty. W kuchni azjatyckiej ten stylowy chiński nóż działa jak „nóż szefa kuchni”, oferując zaskakującą wszechstronność, zwinność i ostrość. Wierzch ostrza można wykorzystać do zmiażdżenia imbiru lub czosnku, a ostrze tnie z niezwykłą precyzją. Bardzo wysoki profil ostrza umożliwia doskonałe i proste przenoszenie posiekanych produktów do garnka lub patelni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 299 mm

Szerokość ostrza: 82 mm
Grubość ostrza: 3 mm

Waga: 98 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno hebanowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in China**