

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	<b>149,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2259565</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### 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 zmiążdżenia 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**