

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 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