

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/haiku-home-noz-santoku-175-p-4761.html>

## Haiku Home nóż Santoku 175



Cena	<b>148,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2600201</b>
Producent	<b>CHROMA</b>

### Opis produktu

Stworzone do domowego użytku noże Haiku Home to świetnie sprzedająca się linia popularnych noży japońskiej firmy Chroma. Wykonane z nierdzewnej japońskiej stali nie są zbyt wymagające w utrzymaniu i konserwacji. Stal o popularnej na zachodzie twardości 56<sup>o</sup> w skali Rockwella stosunkowo długo utrzymuje krawędź, a ponowne naostrzenie nie sprawi problemu nawet początkującym. Całości dopełnia tradycyjny japoński uchwyt z drewna cyprysika japońskiego zakończony plastikową skuwką.

Wszystko to w połączeniu z umiarkowaną ceną sprawia, że są to doskonałe noże dla osób rozpoczynających swoją przygodę z orientalną, jak i zachodnią kuchnią.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 100 g

Japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

**Made in Japan**