Link do produktu: https://sushi-shop.pl/haiku-home-noz-sashimi-210-p-4583.html

# Haiku Home nóż Sashimi 210



| | |
|---|---|
| Cena | **188,70 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2600204** |
| Producent | **CHROMA** |

## 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 56º 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.

Ostrze noża kształtem przypomina liść wierzby, stąd nazwa Yanagi co po japońsku oznacza wierzbę. Yanagi Sashimi to nóż do sushi i sashimi. Służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki. Yanagiba ma szlif jednostronny co świetnie sprawdza się przy obróbce ryb, jak również mięsa.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 75 g

Japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**