

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/haiku-home-noz-szefa-gyuto-185-p-4580.html>

Haiku Home nóż szefa Gyuto 185



Cena	199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2600202
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 56^o 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.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 96 g

Japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan