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

Haiku Home nóż szefa Gyuto 185



Cena	**148,30 zł**
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 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.

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 szkic 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