Link do produktu: https://sushi-shop.pl/haiku-original-gyuto-200-mm-p-7131.html

Haiku Original Gyuto 200 mm



Cena	**398,70 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9990006**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Sztuka wykuwania mieczy ma w Japonii niezwykle długą tradycję. Tradycja ta przetrwała do dziś, przy czym wzbogacona została o zdobycze cywilizacji i najnowsze technologie. Kolekcja noży **Haiku** marki **Chroma** to właśnie doskonały przykład udanego mariażu tradycyjnych technik wykuwania i nowoczesnych, trwałych materiałów. Wykonane z wielką starannością noże wyposażone zostały w ostrza z wysokowęglowej stali nierdzewnej 57-58° HRC, która zapewnia odpowiednią twardość oraz ostrość. Rączki noży z kolekcji wykonane zostały natomiast z drewna **Honuki** i charakteryzują się niewielką wstawką z bambusa, która utrzymuje ostrze na swoim miejscu - dokładnie takie rozwiązanie stosowane było przy wyrobie tradycyjnych samurajskich mieczy! Sokół widoczny na klindze to natomiast znak rozpoznawczy kolekcji.

Prezentowany tu **nóż szefa kuchni** posiada długie ostrze, które doskonale sprawdza się przy krojeniu wędlin, twardych serów, ale również warzyw czy mięs.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 341 mm

Szerokość ostrza: 49 mm
Grubość klingi: 2.6 mm

Waga: 129 g

Stal: molibenowo-wanadowa

HRC 57-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan