

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/haiku-original-male-gyuto-152-mm-p-7129.html>

Haiku Original małe Gyuto 152 mm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 376,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9990003 |
| 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 **noż szefa kuchni** o tradycyjnym japońskim kształcie sprawdza się w większości typowych prac kuchennych.

Długość ostrza: 152 mm

Długość całkowita: 271 mm

Szerokość ostrza: 33 mm

Grubość klingi: 2.1 mm

Waga: 57 g

Stal: molibdenowo-wanadowa

HRC 57-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan