

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/haiku-original-noz-do-chleba-250-mm-p-7132.html>

Haiku Original nóż do chleba 250 mm



Cena	470,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9990008
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.

Długi nóż do pieczywa z delikatnymi ząbkami doskonale sprawdza się przy krojeniu świeżego pieczywa, jak również wędlin bądź twardych serów.

Długość ostrza: 250 mm

Długość całkowita: 390 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Grubość klingi: 2 mm

Waga: 112 g

Stal: molibdenowo-wanadowa

HRC 57-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ząbkowanie

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan