

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-kiritsuke-210-p-5335.html>

Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Kiritsuke 210



| | |
|------------------|------------------|
| Cena | 539,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 2152940 |
| Producent | Hokiyama |

Opis produktu

Noże Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime są wykute w technice trzech warstw. Rdzeń z wysokowęglowej stali AUS8, zawierającej molibden i wanad, oraz dwie warstwy nierdzewnej stali SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność i łatwość ponownego zaostrzenia, użycie stali nierdzewnej sprawia, że noże nie korodują i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej wykonany z pakkawood. Noże są dwustronnie zaostrzone i mają ostrza zdobione młotkowaniem, które dodatkowo zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania noży użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Noże Kiritsuke nadają się idealnie do filetowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Waga: 185 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan