

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-santoku-180-p-4875.html>

Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Santoku 180



Cena	479,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2252140
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.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 173 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan