Link do produktu: https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-shiraume-kataha-noz-deba-165-p-1617.html

Hokiyama Sakon Shiraume Kataha nóż Deba 165



Cena	**1 059,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2804378**
Producent	**Hokiyama**

Opis produktu

Noże Sakon Shiraume Kataha są wykute w technice dwóch warstw, jednej z wysokowęglowej stali AUS8, zawierającej molibden i wanad, oraz warstwy niskowęglowej stali nierdzewnej. Korzyści dla użytkowników: dwuwarstwowość zapewnia elastyczność i łatwość ponownego zaostrzenia, użycie stali nierdzewnej sprawia, że noże nie korodują i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie „KASZTANA” wykonany z drewna. Noże są jednostronnie zaostrzone, a po przeciwnej stronie lekko wydrążone na wzór japońskiego dłuta co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Deba to japoński nóż do krojenia i filetowania ryb, ale sprawdza się również przy obróbce innych mięs. Ze względu na grubość ostrza jest doskonały do oddzielania rybich głów i przecinania ości. Deba ma szlif jednostronny idealny do krojenia delikatnego mięsa ryb.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 275 g

Stal AUS8A

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in Japan