

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-minamoto-noz-universalny-150-p-4625.html>

Kanetsune Minamoto nóż uniwersalny 150



Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201708
Producent	KANETSUNE

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej, która nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda. Uchwyt z drewna w europejskiej estetyce.

Noże Kanetsune leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Są dobrym wyborem jeśli chce się wypróbować ostrza ze stali wysokowęglowej, które może zardzewieć.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 80 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan