Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-chroma-typ-301-gyuto-240-p-4880.html

Nóż Chroma typ 301 Gyuto 240



Cena	**528,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900301**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Chroma znane są ze swojej niezwykłej ostrości. Seria 301 jest prawdopodobnie najbardziej znaną serią tej marki, jest tak ze względu na unikalny design ręki Ferdinanda A. "Butzi" Porsche. Noże serii 301 stanowią małe dzieła sztuki i będą nie tylko zachwycać jakością użytkową, ale i cieszyć oko.

Produkowane są w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej 301. Noże Chroma leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Uchwyt wykonany jest ze stali nierdzewnej o kształcie zoptymalizowanym do dłoni co jest niezmiernie istotne pracy kucharza. Ostrze i rączka nie się oddzielone skuwką, granicę dla dłoni stanowi jedynie okrągła wypustka, która jest zabezpieczeniem ale też dodatkową ozdobą noża.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 365 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 270 g

Stal: japońska stal nierdzewna 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan