

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-chroma-typ-301-nakiri-170-mm-p-7246.html>

Nóż Chroma typ 301 Nakiri 170 mm



Cena	448,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900036
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 przy pracy kucharza. Ostrze i rączka nie są oddzielone skuwką, granicę dla dłoni stanowi jedynie okrągła wypustka, która jest zabezpieczeniem ale też dodatkową ozdobą noża.

Przeznaczenie:

Szerokie ostrze pozwala to wygodnie kroić wszelkiego rodzaju owoce i warzywa - w tym te duże, takie jak kapusta, czy arbuz. Nóż przypomina mały tasak i doskonale leży w dłoni, a szeroka klinga umożliwia opieranie noża na kostkach drugiej dłoni i precyzyjne prowadzenie.

Szeroka klinga pozwala również wykorzystywać nóż jako łopatkę do przenoszenia pokrojonych warzyw do garnka.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 197 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Waga: 242 g

Stal: japońska stal nierdzewna 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan