Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-miyabi-isshin-uniwersalny-150-aus8-p-5037.html



Nóż Kanetsugu Miyabi Isshin uniwersalny 150 AUS8

Cena	**185,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2252002**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad AUS8 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrzenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej z Palisandra. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 255 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 55 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan