

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

Nóż Kanetsugu Miyabi Isshin uniwersalny 150 AUS8



Cena	145,00 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 zaostrenia 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