

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-nakiri-do-warzyw-18cm-global-p-5818.html>

Nóż Nakiri do warzyw 18cm Global

Cena	439,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2310005
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniotkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Stal CROMOVA 18 została stworzona przez firmę Global. Charakteryzuje się ona dużą wytrzymałością i odpornością na rdzę. Charakterystyczna ręczka jest wygodna i dobrze wyważona.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroci w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 305 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Grubość ostrza: 2,0mm
Waga: 197 g
Stal: CROMOVA 18
HRC: 56-58 HRC
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Nierdzewny
Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny
Myć ręcznie

Made in Japan