Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-suncraft-chinski-tasak-175-mm-p-7145.html



Nóż Suncraft chiński tasak 175 mm

Cena	**239,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100800**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 53 (+/-1)**
Stal	**420 J2**
Forma noża	**Nakiri**

Opis produktu

Chiński tasak to nóż, który w kuchni azjatyckiej wykorzystywany jest na co dzień do krojenia różnych produktów i pełni funkcję noża szefa kuchni. Nóż ten posiada solidną i raczej cienką klingę, więc nie powinno się nim rąbać kości ani mrożonek. Chiński tasak to szeroki, ostry nóż oraz doskonałe narzędzie do takich zadań, jak krojenie warzyw w kostkę, porcjowanie drobiu, siekanie surowego mięsa czy rozgniatanie czosnku lub imbiru.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

Dane techniczne:
Ostrze - stal 420J2
Twardość - 49 HRC +/- 1
Długość całkowita - 284 mm
Długość ostrza - 175 mm
Szerokość ostrza - 83 mm
Grubość - 2,0 mm
Rękojeść - drewno różane
Waga - 290 g

Made in Japan