

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-usuba-170-pro-p-1450.html>

# Nóż Usuba 170 PRO



Cena	<b>230,00 zł</b>
Cena poprzednia	<b>449,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>3506610</b>

## Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Taisan znane są ze swojej niezwyklej ostrości. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej, uchwyt z drewna.

Noże Taisan leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Będą doskonale do każdej domowej kuchni.

Ten typ noża jest charakterystyczny dla kultury japońskiej. Najczęściej używany jest do warzyw, ale nada się do wielu innych czynności.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 180 g

Stal 8Cr14MoV

HRC 53(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: plastik

Made in China