Link do produktu: https://www.naifu.pl/haiku-home-noz-deba-160-p-4582.html

Haiku Home nóż Deba 160



Cena	**189,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600203**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Deba**
Stal	**Inna stal**
Twardość	**HRC 56 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbytnio sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Haiku Home to prawdopodobnie najlepiej sprzedająca się linia popularnych noży japońskiej firmy Chroma. To niedrogie noże wysokiej jakości zaprojektowane z myślą o okazyjnym kucharzu lub napiętym budżecie. To świetne noże dla początkujących. Nierdzewna stal o twardości 56 (+/-1) HRC długo utrzymuje ostrość i jest łatwa w konserwacji i utrzymaniu. Drewniana rękojeść zakończona plastikową skuwką pozwala na pewny uchwyt nawet w kontakcie z wodą.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 130 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan