Link do produktu: https://www.naifu.pl/haiku-home-noz-nakiri-175-p-4584.html

Haiku Home nóż Nakiri 175



Cena	**148,70 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600205**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**Inna stal**
Twardość	**HRC 56 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

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: 175 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 54 mm

Waga: 130 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan