

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/haiku-home-noz-sashimi-210-p-4583.html>

## Haiku Home nóż Sashimi 210



Cena	<b>188,70 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2600204</b>
Producent	<b>CHROMA</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>Inna stal</b>
Twardość	<b>HRC 56 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

Nóż Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i jednostronny szlif ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi.

Haiku Home to prawdopodobnie najlepiej sprzedająca się linia popularnych noży japońskiej firmy Chroma. To niedrogie noże wysokiej jakości zaprojektowane z myślą o okazjnym 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: 210 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 75 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**