Link do produktu: https://www.naifu.pl/haiku-home-noz-szefa-gyuto-185-p-4580.html

Haiku Home nóż szefa Gyuto 185



Cena	**148,30 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600202**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**Inna stal**
Twardość	**HRC 56 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką 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: 185 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 96 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cyprysik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan