

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 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: 185 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 96 g

Stal japońska stal nierdzewna

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cypryśnik japoński

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan