

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/haiku-original-noz-do-pieczywa-250-mm-p-6074.html>

Haiku Original nóż do pieczywa 250 mm



Cena	470,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9990008
Producent	CHROMA
Forma noża	Do pieczywa
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Chroma Haiku Original** nóż do pieczywa 250 mm.

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Sztuka wykuwania mieczy ma w Japonii niezwykle długą tradycję, która przetrwała do dziś, przy czym wzbogacona została o zdobycze cywilizacji i najnowsze technologie. Noże serii **Haiku Original** to doskonały przykład połączenia tradycyjnych technologii metalurgicznych i nowoczesnych materiałów. Ostrza noży **Haiku Original** wykuto z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej hartowanej do twardości 57-58^o w skali Rockwella. Twardość ta być może nie zadowoli profesjonalnych szefów kuchni jednak dla amatorów sztuki kulinarnej jest zupełnie wystarczająca. W połączeniu z umiarkowaną ceną jest to świetne narzędzie dla fanów gotowania zwłaszcza w klimacie orientalnym.

Uchwyt noża w stylu japońskim wykonany został z drewna Honuki z charakterystyczną wstawką z bambusa, która utrzymuje ostrze na swoim miejscu - dokładnie takie rozwiązanie stosowane było przy wyrobie tradycyjnych samurajskich mieczy. Na klindze widoczny jest charakterystyczny znak graficzny w postaci lecącego sokoła.

Długość ostrza: 250 mm

Długość całkowita: 390 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Grubość klingi: 2 mm

Waga: 112 g

Stal: molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan