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 57-58º 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: molibenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan