Link do produktu: https://www.naifu.pl/japonski-noz-w-stylu-chinskim-tao-sekiryu-sr500-p-5189.html



Japoński nóż w stylu chińskim Tao Sekiryu SR500

Cena	**148,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7088026**
Producent	**SEKIRYU**

Opis produktu

Nóż japońskiej firmy Sekiryu potocznie nazywany tasakiem chińskim. Użyta nazwa "tasak" może być myląca gdyż jest to w zasadzie nóż szefa kuchni chińskiej. Podobieństwo do znanego nam tasaka ogranicza się jedynie do kształtu ostrza. Ten chiński nóż kuchenny jest cieńszy i używany jak nóż uniwersalny do krojenia i siekania mięsa i warzyw. Kształt ostrza pozwala na wygodne wykorzystanie noża jako szpatuły na przykład do przenoszenia przygotowanych składników do woka. W chińskiej kuchni jest podstawowym, czasami jedynym, narzędziem do przygotowywania potraw.

Długość ostrza: 207 mm

Długość całkowita: 318 mm

Szerokość ostrza: 93 mm

Waga: 313 g

Stal nierdzewna

HRC 53 (+/-1)

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan