

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-do-steka-chroma-typ-301-120mm-p-5135.html>

Komplet noży do steka Chroma typ 301 120mm



Cena	755,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9903016
Producent	CHROMA
Forma noża	Gyuto
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Zestaw oryginalnych i doskonale ostrych noży do steków. Noże do steków są zwykle nieco dłuższe niż zwykłe noże w zestawie sztućców. Miłośnicy mięsa z pewnością docenią nóż do steków japońskiej firmy Chroma, którym można pokroić mięso czysto i bez wysiłku.

Seria Chroma typ 301 została opracowana przez niemieckiego projektanta Ferdinanda A. "Butzi" Porsche we współpracy z profesjonalnymi szefami kuchni. Stąd też piękna forma tych noży połączona z niezwykłą funkcjonalnością i ergonomią.

Ostrze płynnie łączy się z uchwytem oddzielone jedynie perłą ze stali nierdzewnej sygnalizującą użytkownikowi miejsce połączenia i zapewniającą oparcie dla palców.

Noże te produkowane są w Seki w Japonii. Wykonane są w całości ze stali nierdzewnej, ostrze z japońskiej stali 301, uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10.

Komplet zapakowany jest w eleganckie pudełko upominkowe.

Skład zestawu: 4 noże do steków

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 244 mm

Szerokość ostrza: 19 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 106 g (pojedynczy nóż)

Japońska stal 301

HRC 59-60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

