

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-do-filetowania-190-p-4762.html>

# Nóż Chroma typ 301 do filetowania 190



Cena	<b>314,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9900307</b>
Producent	<b>CHROMA</b>
Forma noża	<b>Do filetowania</b>
Stal	<b>Japońska stal 301</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

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 kucharzowi 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.

---

Długość ostrza: 190 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 159 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**