Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-do-pieczywa-209-mm-p-5133.html

Nóż Chroma typ 301 do pieczywa 209 mm



Cena	**359,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900306**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**Japońska stal 301**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

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.

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: 209 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 27 mm

Waga: 230 g

Stal: japońska stal nierdzewna 301

HRC 59-60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan