

Nóż Chroma typ 301 Nakiri 170



Cena	404,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900036
Producent	CHROMA
Forma noża	Nakiri
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża. Szerokie ostrze pozwala to wygodnie kroić wszelkiego rodzaju owoce i warzywa - w tym te duże, takie jak kapusta, czy arbuz. Szeroka klinga pozwala również wykorzystywać nóż jako łyżeczkę do przenoszenia pokrojonych warzyw do garnka.

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 perlą 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: 170 mm

Długość całkowita: 197 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Waga: 242 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Myć ręcznie

Made in Japan