

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-santoku-szlif-kulowy-178-p-4898.html>

Nóż Chroma typ 301 Santoku szlif kulowy 178



Cena	440,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9903021
Producent	CHROMA
Forma noża	Santoku
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Zastosowany na ostrzu szlif kulowy ułatwia krojenie, gdyż materiał nie przywiera do noża.

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: 178 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 271 g

Stal: japońska stal nierdzewna 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie szlif kulowy

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

