

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-sashimi-245-p-4766.html>

## Nóż Chroma typ 301 Sashimi 245



Cena	<b>469,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9903038</b>
Producent	<b>CHROMA</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>Japońska stal 301</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i jednostronny szlif ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi".

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: 240 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 280 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**