

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-tsuchime-universalny-142-p-5729.html>

Nóż Chroma typ 301 Tsuchime uniwersalny 142



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9901304
Producent	CHROMA
Forma noża	Małe noże
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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 niezwykle funkcjonalnością i ergonomią.

Ostrze płynnie łączy się z uchwytem oddzielone jedynie perlą ze stali nierdzewnej sygnalizującej kucharzowi miejsce połączenia i zapewniającej oparcie dla palców. Noże te wykończone są młotkowaniem zwanym Tsuchime. Oryginalna tekstura nie tylko pięknie wygląda, ma również znaczenie praktyczne gdyż zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

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: 142 mm

Długość całkowita: 265 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Waga: 225 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

