

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-suncraft-chinski-tasak-175-mm-p-5727.html>

Nóż Suncraft chiński tasak 175 mm



Cena	239,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100800
Forma noża	Nakiri
Stal	420 J2
Twardość	HRC 53 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż japońskiej firmy Suncraft potocznie nazywany tasakiem chińskim. Użyta nazwa "tasak" może być myląca gdyż jest to w zasadzie nóż szefa kuchni chińskiej. Podobieństwo do znanego nam tasaka ogranicza się jedynie do kształtu ostrza. Ten chiński nóż kuchenny jest cieńszy i używany jak nóż uniwersalny do krojenia i siekania mięsa i warzyw, nie powinno się nim rąbać kości ani mrożonek. Kształt ostrza pozwala na wygodne wykorzystanie noża jako szpatuły na przykład do przenoszenia przygotowanych składników do woka. W chińskiej kuchni jest podstawowym, czasami jedynym, narzędziem do przygotowywania potraw.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 284 mm

Szerokość ostrza: 83 mm

Grubość: 2,0 mm

Waga: 290 g

Stal 420J2

HRC 49 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno różane

Myć ręcznie

Made in Japan