Nóż Suncraft Seseragi do pieczywa 223 mm

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9109001**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny do pieczywa 223 mm **SUNCRAFT SESERAGI**.

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

SUNCRAFT SESERAGI to wykonany z japońską starannością nóż kuchenny, który świetnie sobie radzi zarówno z twardą skórką świeżego chleba, jak i z miękkim puchem gorącej bułki. Rewolucyjna konstrukcja ostrza składającego się z dwóch rodzajów ząbków doskonale poradzi sobie z dowolnym rodzajem chleba, bułek czy ciast.

Rękojeść z prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową (Pakkawood) jest lekka i świetnie dopasowana do kształtu dłoni. Okładziny zamocowano do trzpienia dwoma nitami.

Długość ostrza: 232 mm

Długość całkowita: 350 mm

Waga: 116 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan