

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-2-nozy-chroma-typ-301-santoku-p02-noz-do-obierania-p09-p-6125.html>

Zestaw 2 noży Chroma typ 301 - Santoku (P02), nóż do obierania (P09)



Cena	494,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900329
Producent	CHROMA
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)

Opis produktu

Zestaw dwóch noży - Santoku i noża do obierania.

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. Karbowanie klingi zapobiega przywieraniu krojonych produktów do noża, co zdecydowanie ułatwia krojenie w bardzo cienkie plastry.

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.

Nóż Santoku

Długość ostrza: 178 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 271 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Nóż do obierania

Długość ostrza: 77 mm

Długość całkowita: 185 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: 98 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan