

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-w-stylu-chińskim-chroma-typ-301-p-4899.html>

## Japoński nóż w stylu chińskim Chroma typ 301



Cena	<b>579,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9903022</b>
Producent	<b>CHROMA</b>

### Opis produktu

Nóż japońskiej firmy Chroma 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. 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.

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.

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: 170 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 79 mm

Waga: 430 g

Stal: japońska stal nierdzewna 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

