

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-do-steka-chroma-typ-301-120mm-p-5135.html>

Komplet noży do steka Chroma typ 301 120mm

Cena	839,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9903016
Producent	CHROMA
Forma noża	Gyuto
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Zestaw oryginalnych i doskonale ostrych noży do steków. Noże do steków są zwykle nieco dłuższe niż zwykłe noże w zestawie sztućców. Miłośnicy mięsa z pewnością docenią nóż do steków japońskiej firmy Chroma, którym można pokroić mięso czysto i bez wysiłku.

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 użytkownikowi 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.

Komplet zapakowany jest w eleganckie pudełko upominkowe.

Skład zestawu: 4 noże do steków

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 244 mm

Szerokość ostrza: 19 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 106 g (pojedynczy nóż)

Japońska stal 301

HRC 59-60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

