

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-do-filetowania-190-p-4762.html>

Nóż Chroma typ 301 do filetowania 190



Cena	348,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900307
Producent	CHROMA
Forma noża	Do filetowania
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

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 perłą 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: 190 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 159 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan