

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-katano-185-p-5731.html>

Nóż Chroma typ 301 Katano 185



Cena	416,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9903041
Producent	CHROMA
Forma noża	Gyuto
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Katano jest nożem ogólnego zastosowania, podobnie jak Gyuto jest odpowiednikiem zachodniego noża szefa kuchni. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia mięsa i ryb, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

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: 185 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 54 mm

Waga: 243 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan