

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-noz-do-porcjowania-miesia-193-p-4761.html>

## Nóż Chroma typ 301 - nóż do porcjowania mięsa 193



|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Cena             | <b>379,00 zł</b>         |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>          |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>        |
| Numer katalogowy | <b>9900305</b>           |
| Producent        | <b>CHROMA</b>            |
| Forma noża       | <b>Do filetowania</b>    |
| Stal             | <b>Japońska stal 301</b> |
| Twardość         | <b>HRC 57 (+/-1)</b>     |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>        |

### Opis produktu

Doskonały nóż używany do porcjowania mięs i wędlin. Jest idealny do krojenia w plastry oraz oddzielania mięsa od kości.

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: 193 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 186 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**