

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-tsuchime-do-pieczywa-209-p-5730.html>

Nóż Chroma typ 301 Tsuchime do pieczywa 209



Cena	404,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9902306
Producent	CHROMA
Forma noża	Do pieczywa
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

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 sygnalizującej kucharzowi miejsce połączenia i zapewniającej oparcie dla palców. Noże te wykończone są młotkowaniem zwanym Tsuchime. Oryginalna tekstura nie tylko pięknie wygląda, ma również znaczenie praktyczne gdyż zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

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: 209 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 27 mm

Waga: 230 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

