

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-tsuchime-hakata-santoku-190-p-4834.html>

Nóż Chroma typ 301 Tsuchime Hakata Santoku 190



Cena	485,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9913040
Producent	CHROMA
Forma noża	Santoku
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Hakata Santoku to kombinacja japońskiego noża Santoku z nożem szefa kuchni. Forma ta była rozpowszechniona w okolicach Hakaty na japońskiej wyspie Kiusiu. Jest to nóż wielofunkcyjny idealny do cięcia mięsa, ryb i warzyw. Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" rozumiane właśnie jako mięso, ryby i warzywa. Delikatna krzywizna ostrza poprawia funkcjonalność noża podczas siekania. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą 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 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: 190 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Waga: 260 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

