

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-suncraft-chinski-tasak-175-mm-p-5727.html>

## Nóż Suncraft chiński tasak 175 mm



Cena	<b>239,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100800</b>
Forma noża	<b>Nakiri</b>
Stal	<b>420 J2</b>
Twardość	<b>HRC 53 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Nóż japońskiej firmy Suncraft potocznie nazywany tasakiem chińskim. Użyta nazwa "tasak" może być myląca gdyż jest to w zasadzie nóż szefa kuchni chińskiej. Podobieństwo do znanego nam tasaka ogranicza się jedynie do kształtu ostrza. Ten chiński nóż kuchenny jest cieńszy i używany jak nóż uniwersalny do krojenia i siekania mięsa i warzyw, nie powinno się nim rąbać kości ani mrożonek. Kształt ostrza pozwala na wygodne wykorzystanie noża jako szpatuły na przykład do przenoszenia przygotowanych składników do woka. W chińskiej kuchni jest podstawowym, czasami jedynym, narzędziem do przygotowywania potraw.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 284 mm

Szerokość ostrza: 83 mm

Grubość: 2,0 mm

Waga: 290 g

Stal 420J2

HRC 49 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno różane

Myć ręcznie

**Made in Japan**