



Nóż japoński Nakiri, czarny, 290mm HENDI 845028

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845028



Cechy produktu

Długość (mm): 290

Szerokość (mm): 25

Kolor: czarny

Długość ostrza (mm): 165

Grubość (mm): 1.5

Długość uchwytu (mm): 125

Waga netto (kg): 0.129

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Materiały: Stal nierdzewna

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Nóż japoński Nakiri firmy HENDI ma prostą krawędź tnącą, bez spiczastej końcówki. Klinga jest prostokątna, cienka i szeroka, co sprawia, że Nakiri to najlepszy nóż do krojenia warzyw w bardzo cienkie plastry.

Wyprodukowane w Japonii – tradycyjny japoński design. Wszystkie noże z tej linii tworzą kompletny zestaw do tradycyjnego przygotowywania sushi.

Ostrze wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.

Rękojeść wykonana z drewna topolowego.

Twardość ostrza: ok. 53 HRC.

Nie nadają się do mycia w zmywarce.

Idealny do krojenia warzyw na bardzo cienkie plastry.

Prosta krawędź. Ostrzony obustronnie.

Prostokątna, cienka i szeroka klinga bez spiczastej końcówki ułatwia przenoszenie pokrojonych warzyw.