

Nóż japoński Nakiri, HENDI, czarny, 290mm HENDI 845028

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845028

Cechy produktu

Długość (mm): 290
Szerokość (mm): 25
Grubość (mm): 1.5
Waga netto (kg): 0.129
Materiały: Stal nierdzewna
Inne kolory: czarny
Długość uchwytu (mm): 125
Długość ostrza (mm): 165
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
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.