

Nóż japoński Santoku, HENDI, jasne drewno, 290mm HENDI 845035

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 845035

Cechy produktu

Długość (mm): 290
Szerokość (mm): 20
Wysokość (mm): 50
Grubość (mm): 1.5
Waga netto (kg): 0.098
Materiały: Stal nierdzewna
Inne kolory: jasne drewno
Długość uchwytu (mm): 125
Długość ostrza (mm): 165
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Nóż japoński Santoku firmy HENDI to japoński ekwiwalent noża szefa kuchni, lecz nieco cieńszy i krótszy, doskonale tnący jednym ruchem bez „bujania” ostrza. „Santoku” oznacza trzy walory i odnosi się do trzech podstawowych funkcji tego noża: siekanie, krojenie na cienkie plastry, krojenie w kostkę.
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.
Japoński ekwiwalent noża szefa kuchni.
Ostrzony dwustronnie.
Sprawdza się w wielu zadaniach: siekanie, krojenie na cienkie plastry, krojenie w kostkę.