



Nóż japoński Santoku, jasne drewno, 290mm HENDI 845035

Producent: Hendi



Nr referencyjny: 845035

Cechy produktu

Długość (mm): 290

Szerokość (mm): 20

Wysokość (mm): 50

Kolor: jasne drewno

Długość ostrza (mm): 165

Grubość (mm): 1.5

Długość uchwytu (mm): 125

Waga netto (kg): 0.098

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Materiały: Stal nierdzewna

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.