

Nóż Deba Hasaki, Ambrogio Sanelli, 290mm Ambrogio Sanelli H340.016

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: H340.016

Cechy produktu

Długość (mm): 290
Szerokość (mm): 44
Wysokość (mm): 20
Grubość (mm): 3
Długość uchwytu (mm): 125
Długość ostrza (mm): 160
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

HASAKI oznacza w języku japońskim „Krawędź tnąca” stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim firmy Ambrogio Sanelli
Ostrza noży są wykonane ze specjalnie modyfikowanej stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
Twardość 57-58 HRC
Zgodnie z japońską techniką noże są ostrzone jednostronnie dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę – występowanie tarcia jest zredukowane do minimum
Doskonale wyważone i wygodne podczas cięcia uchwyty wykonano z syntetycznej żywicy POM, nitowane
Nie należy myć w zmywarkach