



Nóż Yanagi Sashimi Hasaki, 370mm Ambrogio Sanelli H341.024

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: H341.024

Cechy produktu

Długość (mm): 370

Szerokość (mm): 30

Wysokość (mm): 20

Długość ostrza (mm): 240

Grubość (mm): 2

Długość uchwytu (mm): 125

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 ulepszeniu 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.