

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

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: H341.024

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 370 |
| Szerokość (mm): 30 |
| Wysokość (mm): 20 |
| Grubość (mm): 2 |
| Długość uchwytu (mm): 125 |
| Długość ostrza (mm): 240 |
| 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