



Nóż Santoku Hasaki, 290mm Ambrogio Sanelli H350.016

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: H350.016

Cechy produktu

Długość (mm): 290

Szerokość (mm): 50

Wysokość (mm): 20

Długość ostrza (mm): 160

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.