

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/noz-do-sushi-sashimi-yanagi-sashimi-dl-210-mm-hasaki-p-9387.html>

Ambrogio Sanelli Nóż do sushi sashimi YANAGI SASHIMI dł. 210 mm HASAKI

Cena brutto	162,39 zł
Cena netto	132,02 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-012998
Kod producenta	H341.021
Kod EAN	8021210264114

Opis produktu

Nóż Yanagi Sashimi Ambrogio Sanelli sprawdzi się przyrządzania sushi czy sashimi. **Hasaki** oznacza w języku japońskim "krawędź tnącą", stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim. Ostrza noży wykonano ze specjalnie modyfikowanej **stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B)**, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz twardość po ulepszeniu cieplnym. Twardość noża wynosi 57-58 HRC. Zgodnie z japońską techniką noże są **ostrzone jednostronnie** dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę, co redukuje występowanie tarcia do minimum. Doskonale wyważone i wygodne nitowane uchwyty wykonano z syntetycznej żywicy POM. Nie należy myć z zmywarkach.

Cechy produktu:

- Ostrzony jednostronnie zgodnie z japońską techniką,
- Twardość 57-58 HRC,
- Doskonale wyważony nitowany uchwyt,
- Nie należy myć w zmywarkach.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **H341.021**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Marka - **Ambrogio Sanelli**
- Linia - **Hasaki**
- Rodzaj - **Nóż Yanagi Sashimi**
- Materiały - **Stal nierdzewna, Niemiecka Stal X50CrMoV15, POM**
- Grubość - **2 mm**
- Długość ostrza - **210 mm**
- Długość noża - **340 mm**

W zestawie:

- Nóż Yanagi Sashimi HASAKI

Oznaczenia produktu: MPN: H341.021; EAN: 8021210264114.