

Link do produktu: <https://newlight.pl/bunmei-noz-usuba-18cm-ostrzony-dwustronnie-p-2804.html>



Bunmei Nóż Usuba 18cm ostrzony dwustronnie

Cena brutto	269,00 zł
Cena netto	218,70 zł
Numer katalogowy	1806/180

Opis produktu

Bunmei Nóż Usuba 18cm ostrzony dwustronnie

Japoński nóż przeznaczony do cięcia ziół i warzyw. Cienka, prostokątna klinga pozwala uzyskać półprzezroczyste plastry, a także przenieść pokrojone składniki do salaterki lub na patelnię. Prosta krawędź tnąca służy do krojenia przede wszystkim w linii pionowej, z zastosowaniem wielu różnych technik, takich jak julienne czy chiffonade.

- Dane techniczne:
- Ostrze: stal molibdenowo-wanadowa
 - Rękojeść: drewno magnoliowe
 - Twardość: 58 HRC +/- 1
 - Długość całkowita: 30,8 cm
 - Długość ostrza: 18 cm
 - Szerokość klingi: 4,7 cm
 - Grubość klingi: 2,0 mm
 - Sposób ostrzenia: dwustronny
 - Waga: ok. 110 g