

P-12



P-13



P-14

**P-11:****Keramični brusilni kamen**

Brusilni kamen je prilagojen kakovosti nožev Type 301. Noži se brusijo pod kotom 15-20 stopinj. Uporaba je enostavna in zagotavlja zadovoljstvo pri ohranjanju ostrine nožev. Ne uporabljate jeklene palice, ker lahko poškoduje nežno rezilo.

**P-517****Nož za razkosavanje in vilice**

Darilni set je sestavljen iz noža za razkosavanje in vilic, shranjenih v izredno lepi leseni škatli.



P-1

P-2

P-3

P-4

P-9

Veliko profesionalnih kuharjev po vsem svetu je izbralo nož Type 301 kot svoj priljubljeni nož zaradi ergonomskega ročaja in izredne ostrosti.

P-1 Chef knife (240 mm)

Veliki večnamenski kuhinjski nož

P-2 Santoku (178 mm)

No Santoku za zelenjavo je zelo primeren za rezanje in sekljanje zelišč in zelenjave. Zaradi ostrine rezila se pri rezanju čebule ne boste več solzili, ker boste čebulo dejansko rezali, in ne stiskali, tako da bodo eterična olja ostala v njej.

P-3 Nož za zelenjavo (152 mm)

Japonski kuhinjski nož je primeren za rezanje manjših rib in mesa.

P-4 Majhen kuhinjski nož (142 mm)

Tradicionalni kuhinjski nož priljubljen nož zaradi vsestranske uporabnosti.

P-9 Nož za lupljenje (77 mm)

Majhen nož za lupljenje in rezanje zelenjave. Posebej dobro leži v roki.



Celoten program obsega poleg naštetih nožev še nož za razkosavanje, nož za kruh, nož za filetiranje, nož za ločevanje mesa od kosti, nož za paradižnik in citruse. Več informacij na spletni strani.



C CHROMA



type 301

MADE FROM JAPANESE TYPE 301 STEEL
DESIGN BY F.A. PORSCHE

C CHROMA

Type 301 Design by F. A. Porsche

Nože Type 301 je s strokovno podporo slovečih kuharjev razvil F. A. Porsche za tiste, ki želijo nekaj posebnega. Ročaji so ergonomsko oblikovani in dobro ležijo v roki, značilni biser nakazuje konec ročaja. Noži „stojijo“ in tako kažejo svojo dinamiko. Noži Type 301 so prejeli že vrsto oblikovalskih nagrad, vendar je za nas največji kompliment, da jih uporablja veliko profesionalcev po vsem svetu.

Noži so sestavljeni iz 18/10 ročaja iz nerjavnega jekla in iz kakovostnega japonskega rezila Pure 301 steel.

Zaradi brezšivne konstrukcije so noži Type 301 posebno higienski. Nenavadno ostro rezilo zelo dolgo ohrani ostrino, vendar je pomembno, da se nož redno brusi z brusnim kamnom.

Nož odsvetujemo kakor velja za vsak dober nož pravi v pomivalnem stroju, ker lahko otopi in lahko na njem nastanejo rjasti madeži.

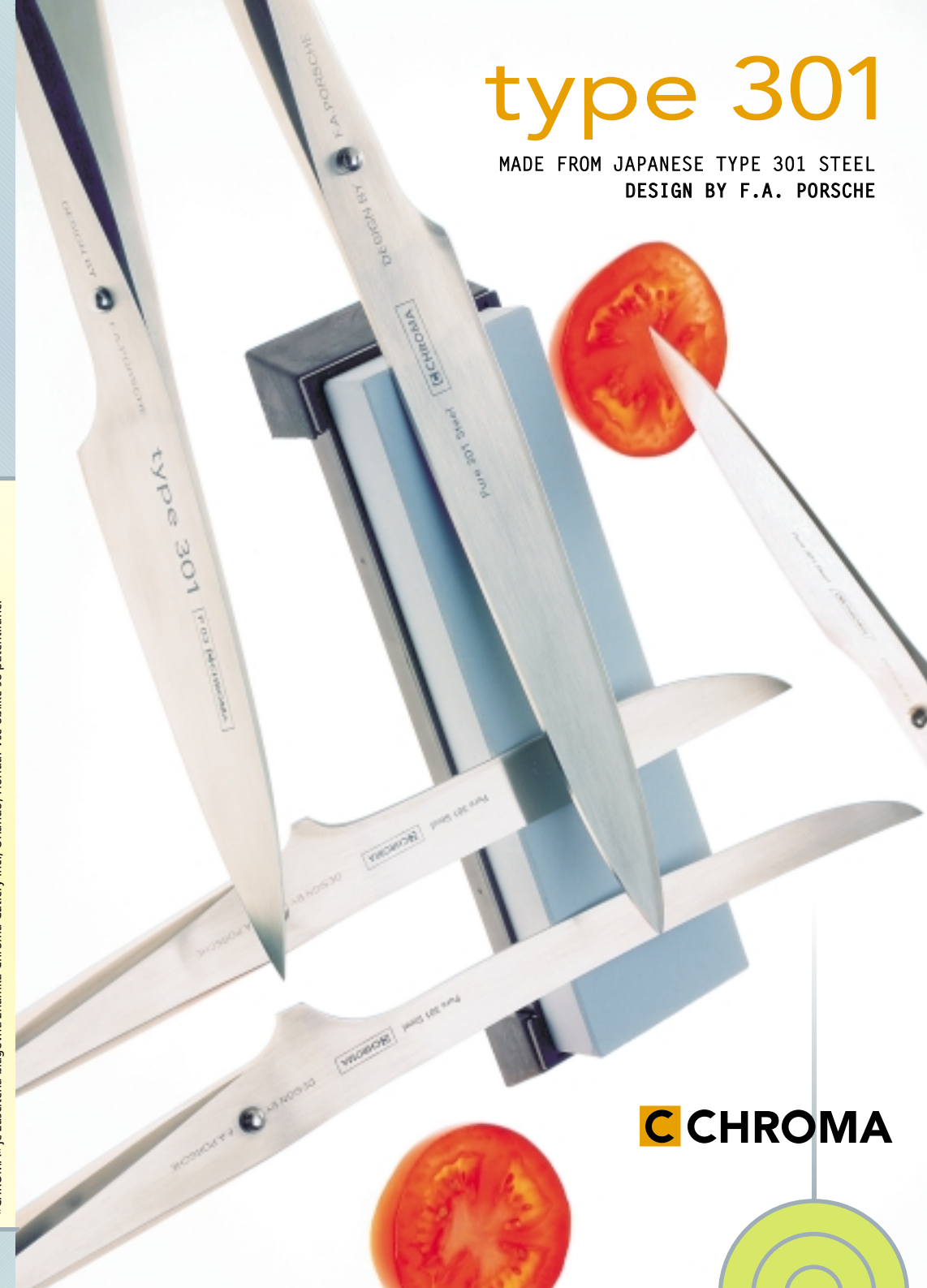
„Vzemite raje nož manj, zato pa brusilni kamen,“ vam bo svetoval vsak poučen prodajalec. Kamen je bistveni element, ki ohranja vrednost kakovostnega noža. Brušenje je zelo preprosto!

Posebno oblikovan ročaj brezhibno leže v dlan. Zaradi oblike ročaja nož samostojno stoji.

Omislite si lahko tudi torbo Type 301 za deset nožev, če potrebujete nože na poti.



»CHROMA« je zaščitena blagovna znamka Chroma Cutlery Inc., Orlando, Florida. Vse oblike so patentirane.



C CHROMA