

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/fujicut-noz-universalny-140-p-5057.html>

Fujicut nóż uniwersalny 140



Cena	130,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2222102
Producent	FUJI CUTLERY
Forma noża	Małe noże
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże Fujicut to marka popularnych noży produkowanych głównie na rynek europejski przez firmę Fuji Cutlery. W Japonii noże te sprzedawane są pod marką Tojuro. W wyniku zastosowania tańszych materiałów i przemysłowych technologii firma uzyskała noże o doskonałej jakości ostrza zachowując bardzo umiarkowaną cenę. Noże Tojuro będąc naprawdę dobrym narzędziem stały się bardziej dostępne i polecane są szczególnie osobom rozpoczynających swoją kulinarną przygodę.

Proste, lekkie noże wykonano w trzywarstwowej technologii Sanmai. Rdzeń ostrza to doskonała stal molibdenowo-wanadowa, która jest laminowana nieco miększą nierdzewną stalą chromową 13 Chrome. Taka konstrukcja daje elastyczne ostrze o wysokiej wytrzymałości i doskonałej retencji - długo utrzymuje krawędź. Dodatkowym atutem jest łatwość ponownego naostrzenia. Ergonomiczny uchwyt w zachodniej stylistyce wykonany został w całości z polipropylenu. Uchwyt jest odporny na wilgoć i temperaturę, doskonale leży w dłoni i łatwo go utrzymać w czystości.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 263 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 1,33 mm

Waga: 60 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

