Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-flash-noz-santoku-180-p-472.html

Tojiro Flash nóż Santoku 180



Cena	**1 259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2221180**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

Japońska seria noży kuchennych Tojiro Flash łączy setki lat tradycji produkcji samurajskich mieczy z nowoczesną technologią. Nazwa nawiązuje do błysku inspiracji, która zapoczątkowała tworzenie serii. Efektem są naprawdę niezwykłe, wykute z 63 warstw damasceńskiej stali, jedne z najostrzejszych noży na rynku.

Do konstrukcji ostrza wykorzystano stal węglową VG-10 o twardości 61º w skali Rockwella stanowiącą jego rdzeń. Rdzeń otaczają warstwy miększej stali chromowej 13-Chrome. Technologia ta daje w efekcie wyjątkowo ostre i twarde, a jednocześnie elastyczne ostrze preferowane przez profesjonalnych kucharzy. Pozostaje ono ostre przez długi czas, a jednocześnie jest stosunkowo łatwe do ponownego naostrzenia.

Uchwyt wykonany z Micarty inkrustowany wkładkami ze stali nierdzewnej. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury.

Całość tworzy niezwykle ergonomiczne narzędzie, którego dodatkowym atutem jest niepowtarzalne wyrafinowane wzornictwo.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 40 mm

Waga: 245 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan