

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-flash-noz-sujihiki-210-p-1725.html>

Tojiro Flash nóż Sujihiki 210



Cena	1 169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2221210
Producent	TOJIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Sujihiki, nóż o długim, wąskim ostrzu jest szczególnie przydatny do wycinania ścięgien i tłuszczu z mięsa, krojenia go w drobne kawałki oraz do filetowania. Długie ostrze pozwala na cięcie mięsa lub ryb jednym płynnym ruchem. Jeśli potrzebujesz noża do filetowania, przycinania i delikatnego krojenia ryb i mięsa, Sujihiki jest idealnym narzędziem. Gdy pracujesz głównie z rybami, robisz sushi lub sashimi, radzimy spróbować jednostronnie ostrzonego Yanagi, tradycyjnego japońskiego noża przeznaczonego właśnie do tego celu. Sujihiki jest często nazywane zachodnim odpowiednikiem Yanagi, ponieważ profile ostrzy są bardzo podobne.

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 niezwykle, wykute z 63 warstw damasceńskiej stali, jedne z najostrzejszych noży na rynku.

Do konstrukcji ostrza wykorzystano stal węglową VG-10 o twardości 61^o 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: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 22 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan