

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-flash-noz-szefa-gyuto-160-p-470.html>

Tojiro Flash nóż szefa Gyuto 160



Cena	989,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2220160
Producent	TOJIRO
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką 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 niezwykle, wykute z 63 warstw damasceńskiej stali, jedne z najostrejszych 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 Inu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury.

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

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 230 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan