

Tojiro Flash nóż uniwersalny 150



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2220150
Producent	TOJIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-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.

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 37 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: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 150 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan