

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 niezwykłe, wykute z 37 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: 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