Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-pro-noz-do-filetowania-240-mm-eco-p-4416.html

Tojiro PRO nóż do filetowania 240 mm ECO



Cena	**1 970,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201039**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**Niklowa**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb i krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

Wysokiej jakości profesjonalne noże serii Tojiro Damascus PRO powstają z 63 warstw stali. Niezwykle twardy rdzeń (62º w skali Rockwell'a) wykonany został ze stopu stali węglowej z molibdenem, kobaltem, wanadem i chromem. Rdzeń otaczają warstwy stali niklowej. Różna zawartość niklu skuwanych warstw daje na ostrzu elegancki wzór, tak charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Taka konstrukcja noża powoduje, że maksymalna ostrość zachowywana jest przez długi czas, a jednocześnie sprężyste ostrze daje się łatwo ponownie zaostrzyć.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 367 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 200 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan