

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-pro-noz-szeza-gyuto-180-mm-met-p-703.html>

Tojiro PRO nóż szefa Gyuto 180 mm MET



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 1 649,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2211031 |
| Producent | TOJIRO |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | Niklowa |
| Twardość | HRC 62 (+/-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.

Wysokiej jakości profesjonalne noże serii Tojiro Damascus PRO powstają z 63 warstw stali. Niezwykle twardy rdzeń (62^o 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.

Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej 18-8 (18% chromu i 8% niklu) z wzorem zwanym "Tornado" ułatwiającym utrzymanie noża w wilgotnej dłoni. Dzięki tej konstrukcji nóż jest higieniczny i można go sterylizować gorącą wodą.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 185 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan

