

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-pro-noz-universalny-105-mm-eco-p-1718.html>

Tojiro PRO nóż uniwersalny 105 mm ECO



Cena	968,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201037
Producent	TOJIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	Niklowa
Twardość	HRC 62 (+/-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.

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.

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: 105 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 60 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan

