

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-pro-noz-universalny-135-mm-met-p-701.html>

Tojiro PRO nóż uniwersalny 135 mm MET



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 1 159,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2211030 |
| 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.

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: 135 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 75 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan

