

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-shippu-black-noz-do-filetowania-210-63w-p-3186.html>

Tojiro Shippu Black nóż do filetowania 210 63W



Cena	899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201599
Producent	TOJIRO
Forma noża	Do filetowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-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.

Noże Tojiro Shippu Black są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 63 warstw stali noże te są niezwykle ostre. Rdzeń wykonany jest ze stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Wielowarstwowe ostrza są anodowane co podkreśla piękny wzór charakterystyczny dla stali damasceńskiej jednocześnie podnosząc ich odporność na korozję.

Uchwyt w stylu japońskim z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Drewno uchwytu pokryte warstwą bezbarwnego lakieru zwiększając odporność na przebarwienia i działanie wilgoci.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Waga: 210 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

