

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/hokiyama-tosa-ichi-shadow-noz-gyuto-210-mm-p-4809.html>

## Hokiyama Tosa-Ichi Shadow nóż Gyuto 210 mm



Numer katalogowy	<b>SXL-151420</b>
Producent	<b>Hokiyama</b>

### Opis produktu

Noże Tosa-Ichi Shadow są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej, ekstremalnie twardej stali Aogami super, oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej. Noże są dwustronnie zaostrome i mają ostrza zdobione młotkowaniem, które dodatkowo co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni"..

---

Długość ostrza: 210 mm  
Długość całkowita: 325 mm  
Szerokość ostrza: 45 mm  
Waga: 205 g  
Stal Aogami super  
HRC 63(+/-)  
Nierdzewny  
Zaostromy: dwustronnie  
Uchwyt: pakkawood  
Skuwka: stal  
Myć ręcznie

**Made in Japan**

---