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	**SXL-151420**
Producent	**Hokiyama**

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 zaostrzenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej. Noże są dwustronnie zaostrzone 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
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: pakkawood
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan