Tojiro Aogami nóż Deba 165 mm



Numer katalogowy	**F-976**

Opis produktu

Noże te wykute są w technice dwóch warstw z ekstremalnie twardej Aogami stali. W tym przypadku doświadczeni kowale skuwają warstwę wysoko węglowej stali z warstwą stali miękkiej. Technologia ta zapewnia wystarczającą elastyczność oraz łatwość ponownego zaostrzenia dla mniej doświadczonych użytkowników

Aogami stal to rodzaj z najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości.

Tojiro Aogami noże są jednostronnie zaostrzone co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany z japońskiego dębu wykończony skuwką z bawolego rogu.

Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Deba to japoński nóż do krojenia i filetowania ryb, ale sprawdza się również przy obróbce innych mięs. Ze względu na grubość ostrza jest doskonały do oddzielania rybich głów i przecinania ości. Deba ma szlif jednostronny idealny do krojenia delikatnego mięsa ryb.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 55 mm

Waga: 270 g

Stal Aogami

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan