# Tojiro Aogami nóż Deba 210 mm



| | |
|---|---|
| Numer katalogowy | **F-978** |
| Producent | **Tojiro** |

## 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: 210 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 60 mm

Waga: 425 g

Stal Aogami

HRC 63 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**