

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-damascus-pro-63-eco-noz-szeffa-gyuto-240-mm-p-4840.html>

Tojiro Damascus PRO 63 Eco nóż szeffa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	F-1033M
Producent	Tojiro

Opis produktu

Profesjonalne noże serii Tojiro PRO wykonane są z 63 warstw damasceńskiej stali. Sercem noża jest rdzeń wykonany z niezwykle twardej stali niklowej o twardości 62 HRC. Rdzeń laminowany jest wieloma warstwami bardziej miękkiej stali niklowej. Poszczególne warstwy mają różną zawartość niklu co w efekcie daje na ostrzu piękny i niepowtarzalny wzór. Taka konstrukcja ostrza sprawia, że nóż jest niezwykle ostry, odporny na zużycie, a jednocześnie elastyczny i stosunkowo łatwy do ponownego zaostrenia.

Uchwyt w zachodniej estetyce wykonany jest z przyjaznego środowisku laminatu żywicznego drewna i wzmocniony trzema stalowymi nitami.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szeffa kuchni.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 370 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 260 g
Stal niklowa
HRC 62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan