Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-damascus-pro-63-eco-noz-uniwersalny-150-mm-p-4966.html



Tojiro Damascus PRO 63 Eco nóż uniwersalny 150 mm

Numer katalogowy	**F-1038M**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Profesjonalne noże serii Tojiro Damascus 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 zaostrzenia.

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

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 255 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 90 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan