Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-damascus-pro-63-met-noz-santoku-170-mm-p-4899.html

Tojiro Damascus PRO 63 Met nóż Santoku 170 mm

Numer katalogowy	**F-1036**
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.

Higieniczny uchwyt ze stali nierdzewnej 18-8 jest zintegrowany z ostrzem. Ślizganiu się noża w dłoni w środowisku kuchennym (woda, tłuszcz) zapobiega kształt uchwytu i unikalna tekstura zwana "Tornado".

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 170 mm
Długość całkowita: 290 mm
Szerokość ostrza: 44 mm
Waga: 185 g
Stal niklowa
HRC 62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Tornado, stal nierdzewna 18-8
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan