Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-damascus-pro-met-noz-uniwersalny-135-mm-p-4955.html



Tojiro Damascus PRO Met nóż uniwersalny 135 mm

Numer katalogowy	**F-1030**
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".

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

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 75 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Tornado, stal nierdzewna 18-8

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan