Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-flash-noz-deba-165-mm-p-4952.html

Tojiro Flash nóż Deba 165 mm



Numer katalogowy	**FF-DE165**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Tojiro Flash to doskonałe, profesjonalne noże. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Oryginalny design sprawia, że noże te wyglądają niezwykle, przy czym są jednocześnie ostre jak brzytwa.

Noże Tojiro Flash wykonane są w technice wielowarstwowej. Ostrze wykute jest z 37-warstwowej damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonany z doskonałej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest ze specjalnego tworzywa Micarta inkrustowanego stalą nierdzewną.

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: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 280 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan