

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-flash-noz-do-pieczywa-240-mm-p-5051.html>

Tojiro Flash nóż do pieczywa 240 mm



Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	FF-BR240
Producent	Tojiro

Opis produktu

Tojiro Flash to doskonałe, profesjonalne noże. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniutkich 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.

Nóż o ząbkowanym ostrzu przeznaczony do pieczywa oraz wszelkich innych produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Waga: 245 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan