

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-flash-noz-sujihiki-210-mm-p-4874.html>

Tojiro Flash nóż Sujihiki 210 mm



Numer katalogowy	FF-CA210
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.

Ten typ noża jest używany przez Japończyków od filetowania świeżych ryb i krojenia ich w bardzo cieniutkie plasterki. Dzięki swojej długości, ostremu zakończeniu oraz elastycznemu ostrzu nadaje się również doskonale do przygotowywania mięsa.

Długość ostrza: 210 mm
Długość całkowita: 345 mm
Szerokość ostrza: 22 mm
Waga: 250 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Micarta i stal
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan