Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-flash-noz-szefa-gyuto-160-mm-p-4830.html

Tojiro Flash nóż szefa Gyuto 160 mm



Numer katalogowy	**FF-CH160**
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.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 160 mm
Długość całkowita: 280 mm
Szerokość ostrza: 36 mm
Waga: 230 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Micarta i stal
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan