

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-flash-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4833.html>

# Tojiro Flash nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	<b>FF-CH240</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## 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 szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

---

Długość ostrza: 240 mm  
Długość całkowita: 375 mm  
Szerokość ostrza: 45 mm  
Waga: 260 g  
Stal VG-10  
HRC 61 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: Micarta i stal  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

---

Made in Japan