Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-flash-noz-szefa-gyuto-270-mm-p-4834.html

Tojiro Flash nóż szefa Gyuto 270 mm



Numer katalogowy	**FF-CH270**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Najwyższej jakości noże firmy Tojiro Flash są 63 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla.Te wykute z 63 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chromowej 13-Chrome chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest ze specjalnego tworzywa Micarta.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 270 mm
Długość całkowita: 400 mm
Szerokość ostrza: 48 mm
Waga: 290 g
Stal VG-10
HRC 61(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Micarta i stal
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan