Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4857.html

Tojiro ZEN nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	**FD-565**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć.

Duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej daje komfort pracy nawet w warunkach kontaktu z wodą i tłuszczami.

Tojiro Zen to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

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: 240 mm
Długość całkowita: 380 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 200 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: dąb japoński
Skuwka: żywica polipropylenowa
Myć ręcznie

Made in Japan