

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-gai-vg-10-damascus-nakiri-165-cm-p-6593.html>

Nóż Tojiro Gai VG-10 Damascus Nakiri 16.5 cm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 699,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2201350 |
| Producent | TOJIRO |

Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Noże te nie tylko są doskonałym narzędziem, ale ze względu na technikę wykonania są niezwykle ozdobne. Widoczne na ostrzu warstwy tworzą unikalny mazerunek, oryginalny i niepowtarzalny damasceński wzór.

Noże Tojiro GAI VG-10 Damascus 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 z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cienkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Jego nazwa „GAI” pochodzi od japońskiego słowa oznaczającego „zbroję”, zainspirowanego rękojeścią.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan