

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-damascus-pro-63-met-noz-gyuto-180-mm-p-703.html>

Tojiro Damascus PRO 63 Met nóż Gyuto 180 mm



Cena	1 649,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2211031
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Profesjonalne noże serii Tojiro Damascus PRO wykonane są z 63 warstw damasceńskiej stali. Sercem noża jest rdzeń wykonany z niezwykle twardej stali niklowej o twardości 62 HRC. Rdzeń laminowany jest wieloma warstwami bardziej miękkiej stali niklowej. Poszczególne warstwy mają różną zawartość niklu co w efekcie daje na ostrzu piękny i niepowtarzalny wzór. Taka konstrukcja ostrza sprawia, że nóż jest niezwykle ostry, odporny na zużycie, a jednocześnie elastyczny i stosunkowo łatwy do ponownego zaostrzenia.

Higieniczny uchwyt ze stali nierdzewnej 18-8 jest zintegrowany z ostrzem. Ślizganiu się noża w dłoni w środowisku kuchennym (woda, tłuszcz) zapobiega kształt uchwytu i unikalna tekstura zwana "Tornado".

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

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 185 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Tornado, stal nierdzewna 18-8

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan