Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-damascus-pro-63-met-noz-santoku-170-mm-p-702.html

Tojiro Damascus PRO 63 Met nóż Santoku 170 mm



Cena	**1 459,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2211036**
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".

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 44 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