Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-damascus-pro-eco-noz-uniwersalny-105-p-1718.html

Tojiro Damascus PRO Eco nóż uniwersalny 105



Cena	**968,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201037**
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.

Uchwyt w zachodniej estetyce wykonany jest z przyjaznego środowisku laminatu żywicznego drewna i wzmocniony trzema stalowymi nitami.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 105 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 60 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan