

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-dp-37-hq-damascus-noz-szefa-gyuto-240-p-2761.html>

Tojiro DP 37 HQ Damascus nóż szefa Gyuto 240



Cena	1 169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200656
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 DP Damaskus 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 i zakończony stalową skuwką jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

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: 240 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Waga: 280 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stalowa

Myć ręcznie

Made in Japan