

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-flash-noz-sujihiki-210-p-1725.html>

## Tojiro Flash nóż Sujihiki 210



|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena             | <b>1 169,00 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>2221210</b>     |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>      |

### Opis produktu

Tojiro Flash to doskonałe, profesjonalne noże. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniutkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Oryginalny design sprawia, że noże te wyglądają niezwykle, przy czym są jednocześnie ostre jak brzytwa.

Noże Tojiro Flash 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 ze specjalnego tworzywa Micarta inkrustowanego stalą nierdzewną.

Ten typ noża jest używany przez Japończyków od filetowania świeżych ryb i krojenia ich w bardzo cieniutkie plasterki. Dzięki swojej długości, ostremu zakończeniu oraz elastycznemu ostrzu nadaje się również doskonale do przygotowywania mięsa.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 22 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**