

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-damascus-pro-63-eco-noz-uniwersalny-135-p-696.html>

Tojiro Damascus PRO 63 Eco nóż uniwersalny 135



Cena	1 165,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201030
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 zaostření.

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: 135 mm
- Długość całkowita: 240 mm
- Szerokość ostrza: 25 mm
- Waga: 75 g
- Stal niklowa
- HRC 62 (+/-1)
- Nierdzewny
- Zaostrzony: dwustronnie
- Uchwyt: laminat żywiczny drewna
- Skuwka: stal
- Myć ręcznie

Made in Japan