

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-flash-noz-do-obierania-70-p-1720.html>

## Tojiro Flash nóż do obierania 70



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>469,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>2220070</b>       |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>        |
| Forma noża       | <b>Obieraki</b>      |
| Stal             | <b>VG-10</b>         |
| Twardość         | <b>HRC 61 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

### Opis produktu

Mały nożyk do obierania owoców i warzyw.

Japońska seria noży kuchennych Tojiro Flash łączy setki lat tradycji produkcji samurajskich mieczy z nowoczesną technologią. Nazwa nawiązuje do błysku inspiracji, która zapoczątkowała tworzenie serii. Efektem są naprawdę niezwykle, wykute z 37 warstw damasceńskiej stali, jedne z najostrzejszych noży na rynku.

Do konstrukcji ostrza wykorzystano stal węglową VG-10 o twardości 61<sup>o</sup> w skali Rockwella stanowiącą jego rdzeń. Rdzeń otaczają warstwy miększej stali chromowej 13-Chrome. Technologia ta daje w efekcie wyjątkowo ostre i twarde, a jednocześnie elastyczne ostrze preferowane przez profesjonalnych kucharzy. Pozostaje ono ostre przez długi czas, a jednocześnie jest stosunkowo łatwe do ponownego naostrzenia.

Uchwyt wykonany z Micarty inkrustowany wkładkami ze stali nierdzewnej. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z Inu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury.

Całość tworzy niezwykle ergonomiczne narzędzie, którego dodatkowym atutem jest niepowtarzalne wyrafinowane wzornictwo.

Długość ostrza: 70 mm

Długość całkowita: 180 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 75 g

Stal VG-10

Ilość warstw: 37

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta i stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**

