

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-damascus-pro-63-met-noz-szeffa-gyuto-180-mm-p-4838.html>

## Tojiro Damascus PRO 63 MET nóż szefa Gyuto 180 mm



Numer katalogowy	<b>F-1031</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### Opis produktu

Profesjonalne noże serii Tojiro 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 zaostrenia.

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

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: 180 mm  
Długość całkowita: 305 mm  
Szerokość ostrza: 42 mm  
Waga: 185 g  
Stal niklowa  
HRC 62 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: laminat żywiczny drewna  
Skuwka: stal  
Myć ręcznie

---

[Made in Japan](#)