

# Tojiro Flash nóż Sujihiki 210 mm



Numer katalogowy	<b>FF-CA210</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**