



Nóż uniwersalny - Shiori Yasashi-sa Muro

Indeks: **365364** Producent: **SHIORI** Kod producenta: **ID:351**

Cena: **314.27 zł**

Opis

Nóż uniwersalny - Shiori Yasashi-sa Muro

Uniwersalny nóż Shiori z serii "Yasashi-sa Muro". Praktyczny nóż ceniony przez profesjonalistów i szefów kuchni, zarówno do krojenia małych i średnich produktów. Doskonały również do czyszczenia warzyw. Wyjątkowo szlachetne wzornictwo - upiększy każde gospodarstwo domowe. Ostrze wykonane jest z oryginalnej stali damasceńskiej z 110 warstwami stali. Wielowarstwowość stali sprawia, że struktura różnych warstw każdego noża jest bardzo wytrzymała i elastyczna. Rękojeść wykonana jest z G10, dodaje klasycznej elegancji. Połączenie bardzo dobrych surowców zapewnia unikalny produkt - sprężysty, twardy, ostry. Idealny nóż w każdej kuchni. Idealny produkt na prezent. *Twardość HRC - jest to kryterium pozwalające określić klasę noża, wyrażana w stopniach HRC (skala Rockwella). Mówi nam to jak twarda jest stal użyta do stworzenia japońskiego noża. Oczywiście im wyższa wartość wyrażona w stopniach HRC tym lepsza stal z której został wykuty nóż. Wiadomo, że im wyższa wartość HRC tym nóż dłużej pozostanie ostry i wymaga rzadszego ostrzenia przy użyciu kamienia wodnego. Dane techniczne: Długość rękojeści: 10,50 cm Długość ostrza: 12,70 cm Kąt szlif ostrza: 15 stopni Hartowanie: 60 +/-1HRC Rękojeść: G10 Zastosowanie: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobby

Parametry

Stan	Nowy
------	------