Link do produktu: https://sushi-shop.pl/fujicut-3-warstwowy-paring-140-p-6157.html

Fujicut 3-warstwowy paring 140



Cena	**135,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2222102**

Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Fujicut są trzywarstwowe wykonane w TSUBAME SANJO . Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej otoczony jest warstwami miększej stali chromowej. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z tworzywa sztucznego, dzięki czemu świetnie trzyma się w dłoni.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Ostrze: stal 3 warstwy
Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 263 mm

Szerokość ostrza: 25 mm
Grubość ostrza: 1,33 mm (śr. 0.8 mm)

Waga: 60 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan