Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-bunka-165-cm-p-8104.html

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Bunka 16.5 cm



Cena	**1 889,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202170**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Bunka 16.5 cm

Nóż Bunka jest wszechstronny i doskonale nadaje się do:

- krojenia warzyw i owoców
- pracy z mięsem i rybami
- precyzyjnych cięć dzięki trójkątnej końcówce ostrza

Bunka to uniwersalny nóż kuchenny, dzięki wysokiemu ostrzu nóż Bunka nadaje się szczególnie do krojenia warzyw lub owoców, a trójkątny obszar końcówki jest szczególnie przydatny do szczegółowej pracy i cięcia ryb lub mięsa.

Ostrze - ręcznie kuta stal nierdzewna - rdzeń z VG-10
Rękojeść - drewno wenge, wstawka z mamuru
Twardość - 61 HRC +/- 1
Długość całkowita - 31,6 cm
Długość ostrza - 16,5 cm
Szerokość klingi - 4,9 cm
Grubość klingi - 2,2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny
Waga - ok. 120 g

Made in Japan