Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-hammered-vg-10-uniwersalny-130-p-4937.html



Nóż Tojiro Hammered VG-10 uniwersalny 130

Cena	**379,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2211111**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

VG-10 to jedna z najpopularniejszych stali nierdzewnych stosowanych w produkcji japońskich noży o wysokiej wytrzymałości, długotrwałej ostrości, oraz łatwa do ponownego naostrzenia. Tojiro DP Hammered wykonany jest w formie kanapki San Mai ze stali VG-10 rdzenia i dwóch warstw z miękkiej stali nierdzewnej. Uchwyt wykonany jest z drewna magnoliowego w kształcie litery D doskonale leży w dłoni i jest odporny na wilgoć. Niezwykłe wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykłego charakteru.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10
Długość ostrza: 130 mm
Długość całkowita: 250 mm
Szerokość ostrza: 28 mm
Grubość ostrza: 2 mm
Waga: 40 g
VG10 + 13 Chromowana stal nierdzewna
Ilość warstw: 3
HRC: 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: PCV
Myć ręcznie

Made in Japan