

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	Wypredane
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