Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-basic-vg-10-noz-gyuto-20-cm-p-6729.html

Tojiro Basic VG-10 nóż Gyuto 20 cm



Cena	**359,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200317**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Noże z serii Tojiro Basic VG-10 są następcami kultowej serii DP3 Eco
Nóż jest zastępstwem dla F-312

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 **Basic VG-10** są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10
Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 328 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 1,3 mm

Waga: 127 g

VG10 + 13 chromowana stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood, trzy nity

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan