Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-basic-vg-10-noz-nakiri-165-cm-p-6728.html

Tojiro Basic VG-10 nóż Nakiri 16.5 cm



Cena	**329,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200315**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Noże z serii Tojiro Basic VG-10 są następcami kultowej serii DP3 Eco
Nóż jest zastępstwem dla F-310

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.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10
Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 128 g

VG10 + 13 chromowana stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood, trzy nity

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan