Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-classic-vg-10-noz-do-wykrawania-150-p-4165.html



Tojiro Classic VG-10 nóż do wykrawania 150

Cena	**849,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200827**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

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 Tojiro DP 3 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 i zakończony stalową skuwką jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Nóż przeznaczony jest głównie do trybowania czyli wstępnej obróbki mięsa i oddzielania go od kości. Stosowany jest również do obróbki ryb. Ostrze jest stosunkowo grube i wytrzymałe jednak nie powinno się go dociskać z całej siły ponieważ może się wyszczerbić.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 162 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan