

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-dp-3-eco-noz-nakiri-165-p-480.html>

Tojiro DP 3 Eco nóż Nakiri 165



Cena	279,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200310
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 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 orientальной kuchni.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10
Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 285 mm

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

Waga: 143 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna, trzy nity

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan