

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-dp-3-eco-noz-universalny-140-p-479.html>

Tojiro DP 3 Eco nóż uniwersalny 140



Cena	239,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200313
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż nie jest obecnie produkowany, odpowiednik w odświeżonej formie dostępny jest po linkiem:
<https://sushi-shop.pl/tojiro-basic-vg-10-noz-universalny-135-p-6725.html>

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.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10
Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 70 g

VG10 + 13 chromowana stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna, trzy nity

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan