

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-shippu-black-noz-do-obierania-70-37w-p-3177.html>

## Tojiro Shippu Black nóż do obierania 70 37W



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>469,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b> |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2201590</b>    |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>     |

### Opis produktu

Wykonane z 37 warstw noże Shippu Black łączą kilkusetletnią tradycję japońskiego kowalstwa z nowoczesną zachodnią estetyką. Rdzeń noża wykonano z niezwykle twardej nierdzewnej stali VG-10. Zewnętrzne, chroniące twarde rdzeń warstwy wykuto z miększej stali chromowej 13Cr o zmiennej zawartości węgla. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas i zapewnia mu wystarczającą elastyczność. Wykończenie anodowaniem podnosi odporność na czynniki zewnętrzne uwydatniając jednocześnie piękny damasceński wzór na ostrzu.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Uchwyt wykonany jest z opalanego drewna kasztana i pokryty warstwą lakieru bezbarwnego, a zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej.

Ze względu na swoją nierdzewność sprawdzą się u osób nie pamiętających o wycieraniu noża po każdym użyciu.

Nóż do obierania owoców i warzyw.

Długość ostrza: 70 mm

Długość całkowita: 190 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Grubość ostrza: 1,95 mm

Waga: 100 g

Stal VG10 + nisko- i wysokowęglowa stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

**Made in Japan**