

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-shippu-black-noz-nakiri-165-63w-p-3185.html>

Tojiro Shippu Black nóż Nakiri 165 63W



Cena	899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201598
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Wykonane z 63 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.

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 cieniotkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 52 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Waga: 255 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