

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-shippu-black-noz-universalny-130-37w-p-3179.html>

## Tojiro Shippu Black nóż uniwersalny 130 37W



Cena	<b>529,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201592</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.

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

---

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 225 mm

Szerokość ostrza: 28 mm  
Grubość ostrza: 1,95 mm

Waga: 65 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**