

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-zen-black-noz-do-obierania-90-p-2539.html>

Tojiro Zen Black nóż do obierania 90



Cena	299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201561
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen Black jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60^o w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć. Wykończenie ostrza poprzez pokrywanie tlenkiem sprawia, że są one wyjątkowo odporne na korozję jednocześnie nadając im piękną i oryginalny wygląd.

Tradycyjny japoński uchwyt z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej pięknie się komponuje z przyciemnianym ostrzem.

Tojiro Zen Black to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

Nóż do obierania owoców i warzyw.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 1,95 mm

Waga: 40 g

Stal VG-10 + 13 chromowana stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan