Tojiro ZEN nóż do chleba 240 mm



Cena	**749,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200559**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Stal	**VG-10**
Forma noża	**Do pieczywa**

Opis produktu

Przyda się nie tylko do odkrawania kromek chleba, ale i do pracy z innymi produktami o twardych skórkach – pomidorami, cytrusami itd. Nadaje się także do krojenia czekolady. Charakterystyczne ząbkowane ostrze, doskonale radzi sobie z wypieczoną skórką chleba bez miażdżenia miękkiego wnętrza.

Przeznaczenie:

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º 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.

Duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej daje komfort pracy nawet w warunkach kontaktu z wodą i tłuszczami.

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

Dane techniczne:
Ostrze - 33 warstwowa stal, rdzeń VG-10
Twardość - 60 HRC +/- 1
Długość całkowita - 395 mm
Długość ostrza - 240 mm
Rękojeść - dąb japoński
Waga - 150 g

Made in Japan