

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-zen-vg-10-kasztan-noz-szefa-gyuto-240-p-6089.html>

Tojiro ZEN VG-10 Kasztan nóż szefa Gyuto 240



Cena	719,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2211565
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen 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.

Duży tradycyjny uchwyt z opalanego ogniem drewna kasztanowego 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.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 380 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 183 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan