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	**Wyprzedane**
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 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 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 szkic 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