

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-zestaw-nozy-zen-black-2-noze-p-4379.html>

Tojiro zestaw noży Zen Black 2 noże



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 900,60 zł |
| Dostępność | Wyprzedane |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9901564 |
| Producent | TOJIRO |

Opis produktu

Wysokiej jakości noże Tojiro Zen Black są trzywarstwowe. Rdzeń noży 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.

W skład kompletu wchodzi:

Tojiro Zen Black nóż Gyuto

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Tojiro Zen Black nóż uniwersalny

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: 50 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan