

## Tojiro zestaw noży ZEN VG-10 2 noże



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>853,10 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>9900564</b>    |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>     |

### Opis produktu

Wysokiej jakości noże Tojiro Zen są trzywarstwowe. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60<sup>o</sup> 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.

#### W skład kompletu wchodzi:

##### Tojiro ZEN nóż szefa Gyuto 210

Długość ostrza: 210 mm  
Długość całkowita: 345 mm  
Grubość ostrza: 2,1 mm  
Szerokość ostrza: 45 mm  
Waga: 135 g  
Stal VG-10 + 13 chromowana stal nierdzewna  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: dąb japoński  
Skuwka: żywica polipropylenowa  
Myć ręcznie

##### Tojiro ZEN nóż uniwersalny 130

Długość ostrza: 130 mm  
Długość całkowita: 250 mm  
Szerokość ostrza: 30 mm  
Grubość ostrza: 1,95 mm  
Waga: 45 g  
Stal VG-10 + 13 chromowana stal nierdzewna  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: dąb japoński  
Skuwka: żywica polipropylenowa  
Myć ręcznie

**Made in Japan**

