

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-tojiro-dp-3-warstwy-gyuto-nakiri-santoku-p-6851.html>



Zestaw noży Tojiro DP 3-warstwy - Gyuto Nakiri Santoku

Cena	779,24 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900320
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Doskonałe noże dla początkujących

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwyty. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojiro DP 3 są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

W skład kompletu wchodzi:

Tojiro DP nóż Nakiri

Długość ostrza: 160 mm
Długość całkowita: 285 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 143 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Tojiro DP nóż Gyuto

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 285 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 121 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Tojiro DP nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Waga: 130 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan