Link do produktu: https://sushi-shop.pl/zestaw-tojiro-basic-vg-10-noz-szefa-kuchni-gyuto-20-cm-uniwersalny-135-cm-p-6747.html



Zestaw Tojiro Basic VG-10 - Nóż Szefa kuchni Gyuto 20 cm + uniwersalny 13.5 cm

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900210**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Doskonałe noże dla początkujących.

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. 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 wchodzą:

Opakowanie

Długość: 385 mm, szerokość: 150 mm, wysokość: 35 mm, waga: 530 g.

Tojiro Basic VG-10 nóż Gyuto

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 328 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 1,3 mm

Waga: 127 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Tojiro Basic VG-10 nóż uniwersalny

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 68 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan