

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-tojiro-dp-3-nakiri-gyuto-p-5654.html>

Komplet noży Tojiro DP 3 - Nakiri, Gyuto



Cena	541,12 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900315
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Nakiri i Gyuto - nóż szefa kuchni. Noże te ze względu na nierdzewne ostrze, łatwość ponownego zaostrzenia i zachodni uchwyt świetnie się sprawdzą nawet w ręku początkującego kucharza.

Noże serii DP firmy Tojiro to jedne z najbardziej popularnych kuchennych noży japońskich kupowanych w Europie. Sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne.

Noże te wykuwane są z trzech warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony dwoma warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z ekologicznego materiału - trocin sklejonych żywicą sprasowanych pod dużym ciśnieniem - przyjaznego dla środowiska i o dużej trwałości.

Tojiro DP3 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 DP3 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

Made in Japan