

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-tojiro-dp-3-nakiri-santoku-petty-knife-p-5658.html>



Komplet noży Tojiro DP 3 - Nakiri Santoku Petty knife

Cena	749,25 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900319
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Komplet trzech japońskich noży kuchennych: Nakiri, Santoku i mały nóż uniwersalny zwany również "petty knife". 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 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

Tojiro DP3 nóż uniwersalny

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 70 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan