

Tojiro Basic VG-10 nóż Nakiri 165



Cena	329,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200315
Producent	TOJIRO
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Noże serii Basic VG-10 firmy Tojiro to następcy kultowej serii DP 3 Eco, które swój sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne. Prezentowany nóż jest następcą noża F-313.

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. Okładziny mocowane do trzpienia trzema nitami tworzą ergonomiczną i trwałą rękojeść.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 128 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

