

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-classic-damascus-vg-10-noz-do-filetowania-240-p-2762.html>

Tojiro Classic Damascus VG-10 nóż do filetowania 240



Cena	1 029,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200652
Producent	TOJIRO
Forma noża	Do filetowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb i krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

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 37 warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony 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. Poszczególne warstwy widoczne są na ostrzu tworząc niepowtarzalny damasceński wzór. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego dla środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwyty i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 370 mm
Szerokość ostrza: 30 mm
Waga: 210 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Ilość warstw: 37
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: stalowa
Myć ręcznie

