

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-classic-vg-10-noz-do-obierania-paring-90-p-775.html>

Tojiro Classic VG-10 nóż do obierania Paring 90



Cena	359,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200800
Producent	TOJIRO
Forma noża	Obieraki
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny do obierania **Tojiro Classic VG-10**

Nóż do obierania warzyw i owoców.

Noże serii DP firmy Tojiro to jedno 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 przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwyty i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 190 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 55 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan

