

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-classic-vg-10-noz-do-trybowania-150-p-4165.html>

Tojiro Classic VG-10 nóż do trybowania 150



Cena	849,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200827
Producent	TOJIRO
Forma noża	Do trybowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb.

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 przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwyty i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 162 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan

