

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-dp-damascus-noz-uniwersalny-120-hq-p-436.html>

# Tojiro DP Damascus nóż uniwersalny 120 HQ



|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 429,00 zł     |
| Dostępność       | Dostępny      |
| Czas wysyłki     | 24 godziny    |
| Numer katalogowy | 2200650       |
| Producent        | TOJIRO        |
| Forma noża       | Małe noże     |
| Stal             | VG-10         |
| Twardość         | HRC 60 (+/-1) |
| Zaostrzenie      | Dwustronne    |

## Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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 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 uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

|                                 |
|---------------------------------|
| Długość ostrza: 120 mm          |
| Długość całkowita: 230 mm       |
| Szerokość ostrza: 25 mm         |
| Waga: 85 g                      |
| Stal VG-10                      |
| HRC 60 (+/-1)                   |
| Nierdzewny                      |
| Zaostrzony: dwustronnie         |
| Uchwyt: laminat żywiczny drewna |
| Skuwka: stalowa                 |
| Myć ręcznie                     |

Made in Japan

