

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-dp-noz-deba-165-hq-p-4784.html>

Tojiro DP nóż Deba 165 HQ



Cena	869,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200532
Producent	TOJIRO
Forma noża	Deba
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt sro sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

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: 165 mm
Długość całkowita: 280 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 290 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Ilość warstw: 3
Nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan

