

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-dp-noz-do-filetowania-210-hq-p-5054.html>

# Tojiro DP nóż do filetowania 210 HQ



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>599,00 zł</b>      |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>       |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>     |
| Numer katalogowy | <b>2200826</b>        |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>         |
| Forma noża       | <b>Do filetowania</b> |
| Stal             | <b>VG-10</b>          |
| Twardość         | <b>HRC 60 (+/-1)</b>  |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>     |

## 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 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: 210 mm

Długość całkowita: 347 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Grubość ostrza: 2,4 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**

