

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-shippu-noz-do-obierania-70-37w-p-770.html>

Tojiro Shippu nóż do obierania 70 37W



Cena	419,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200590
Producent	TOJIRO
Forma noża	Obieraki
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż do obierania owoców i warzyw.

Noże Tojiro Shippu Damascus są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 37 warstw stali noże te są niezwykle ostre. Rdzeń wykonany jest ze stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Uchwyt w stylu japońskim z japońskiego dębu zakończony skuwką z bawolego rogu. Drewno dębu jest gładkie i odporne na wodę zapewniając pewny chwyt nawet w wilgotnych warunkach.

Długość ostrza: 70 mm

Długość całkowita: 190 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Waga: 100 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan

