

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-shippu-noz-do-obierania-90-37w-p-804.html>

Tojiro Shippu nóż do obierania 90 37W



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 419,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2200591 |
| 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: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 105 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan

