

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zen-black-noz-do-obierania-70-p-2537.html>

Tojiro Zen Black nóż do obierania 70



Cena	299,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201560
Producent	TOJIRO
Forma noża	Obieraki
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż do obierania owoców i warzyw.

Seria Tojiro Zen Black wykorzystuje japońską tradycję produkcji noży. Zgodnie z filozofią Zen, której nazwę noże zapożyczyły, twórcy skupili się na rzeczach najważniejszych - wysokiej jakości stali i ergonomii. Ostrze noża jest trzywarstwowe. Rdzeń ze stali kobaltowej VG-10 o twardości 60 w skali Rockwella laminowany jest warstwami miękkiej, nierdzewnej stali chromowej. Daje to w rezultacie stal kompozytową o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, a całość daje się również łatwo zaostrzyć. Ostrza są anodowane (pokrywane tlenkiem) z wykorzystaniem technologii stosowanej przy sprzęcie medycznym. Noże mają zatem wyjątkową odporność na korozję oraz piękny wygląd. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen Black doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Uchwyt w stylu japońskim z drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Drewno uchwytu jest opalane co zwiększa jego odporność na wilgoć jednocześnie podnosząc walory estetyczne całego noża.

Długość ostrza: 70 mm

Długość całkowita: 195 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 35 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan

