

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zestaw-nozy-shippu-black-gyuto-noz-do-obierania-p-2568.html>

Tojiro zestaw noży Shippu Black - Gyuto, nóż do obierania



Cena	1 219,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9901593
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: nóż szefa kuchni Gyuto i mały nóż do obierania.

Noże Tojiro Shippu Black są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 63 lub 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. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Wielowarstwowe ostrza są anodowane co podkreśla piękny wzór charakterystyczny dla stali damasceńskiej jednocześnie podnosząc ich odporność na korozję.

Uchwyt w stylu japońskim z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy propylenowej. Drewno uchwytu pokryte warstwą bezbarwnego lakieru zwiększając odporność na przebarwienia i działanie wilgoci.

Skład kompletu:

Shippu Black nóż Gyuto

63 warstwy

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 220 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: polipropylenowa

Myć ręcznie

Shippu Black nóż do obierania

37 warstw

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 105 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan