

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zestaw-nozy-shippu-black-santoku-noz-uniwersalny-p-4850.html>



Tojiro zestaw noży Shippu Black - Santoku, nóż uniwersalny

Cena	1 269,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9901594
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku i mały nóż uniwersalny zwany również "petty knife".

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 pokryto warstwą bezbarwnego lakieru zwiększając odporność na przebarwienia i działanie wilgoci.

Skład kompletu:

Opakowanie

Długość: 350 mm, szerokość: 135 mm, wysokość: 35 mm, waga: 335 g.

Shippu Black nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 130 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: polipropylenowa

Myć ręcznie

Shippu Black nóż uniwersalny

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan