

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojuro-zestaw-nozy-gyuto-180-petty-knife-140-p-5175.html>

Tojuro zestaw noży Gyuto 180 Petty knife 140



Cena	275,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9922101
Producent	FUJI CUTLERY
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Gyuto 180 i nóż uniwersalny 140.

Noże Tojuro to marka popularnych noży produkowanych głównie na rynek Japoński przez firmę Fuji Cutlery. W wyniku zastosowania tańszych materiałów i przemysłowych technologii firma uzyskała noże o doskonałej jakości ostrza zachowując bardzo umiarkowaną cenę. Noże Tojuro będąc naprawdę dobrym narzędziem stały się bardziej dostępne i polecane są szczególnie osobom rozpoczynających swoją kulinarną przygodę.

Proste, lekkie noże wykonano w trzywarstwowej technologii Sanmai. Rdzeń ostrza to doskonała stal molibdenowo-wanadowa, która jest laminowana nieco miększą nierdzewną stalą chromową 13 Chrome. Taka konstrukcja daje elastyczne ostrze o wysokiej wytrzymałości i doskonałej retencji - długo utrzymuje krawędź. Dodatkowym atutem jest łatwość ponownego naostrzenia. Ergonomiczny uchwyt w zachodniej stylistyce wykonany został w całości z polipropylenu. Uchwyt jest odporny na wilgoć i temperaturę, doskonale leży w dłoni i łatwo go utrzymać w czystości.

Skład kompletu:

Tojuro Gyuto

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 307 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Grubość ostrza: 1,33 mm

Waga: 97 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Tojuro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 263 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 1,33 mm

Waga: 60 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan