

Tojuro zestaw noży Gyuto 180 Petty knife 140

Cena	**269,00 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