

## Tojuro zestaw noży Gyuto 180 Petty knife 140



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

### 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**