

Zestaw noży Tojiro Basic VG-10 - Gyuto, Petty knife

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900210**
Producent	**TOJIRO**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Gyuto i Petty knife. Noże te ze względu na nierdzewne ostrze, łatwość ponownego zaostrzenia i zachodni uchwyt świetnie się sprawdzą nawet w ręku początkującego kucharza.

Noże serii Basic VG-10 firmy Tojiro to następcy kultowej serii DP 3 Eco, które swój sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne. Prezentowany nóż jest następcą noża F-313.

Noże te wykuwane są z trzech warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony dwoma warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z ekologicznego materiału - trocin sklejonych żywicą sprasowanych pod dużym ciśnieniem - przyjaznego dla środowiska i o dużej trwałości. Okładziny mocowane do trzpienia trzema nitami tworzą ergonomiczną i trwałą rękojeść.

Skład kompletu:

Opakowanie
Długość: 385 mm, szerokość: 150 mm, wysokość: 35 mm, waga: 530 g.

Tojiro Basic nóż Gyuto

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 328 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 1,3 mm

Waga: 127 g

Stal VG-10

Ilość warstw: 3

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Tojiro Basic nóż uniwersalny

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 68 g

Stal VG-10

Ilość warstw: 3

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan