

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-classic-damascus-vg-10-santoku-petty-knife-p-1764.html>



Zestaw noży Tojiro Classic Damascus VG-10 - Santoku, Petty knife

Cena	1 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900107
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 serii DP firmy Tojiro to jedne z najbardziej popularnych kuchennych noży japońskich kupowanych w Europie. Sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne.

Noże te wykuwane są z 37 warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony 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 zaostrenia. Poszczególne warstwy widoczne są na ostrzu tworząc niepowtarzalny damasceński wzór. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

Skład kompletu:

Opakowanie

Długość: 360 mm, szerokość: 170 mm, wysokość: 35 mm, waga: 850 g.

Tojiro nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 230 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 85 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan