

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

Cena	**899,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900104**
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 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 przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

Noże w specjalnym etui wyglądają naprawdę efektownie. Jakość stali, ergonomia i estetyczny design sprawia, że mogą być doskonałym prezentem.

Skład kompletu:

Opakowanie
Długość: 340 mm, szerokość: 135 mm, wysokość: 35 mm, waga: 655 g.

Tojiro nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 220 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 60 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan