

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-dp3-hq-gyuto-petty-knife-noz-do-obierania-p-1769.html>



Zestaw noży Tojiro DP3 HQ - Gyuto, petty knife, nóż do obierania

Cena	1 359,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900106
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Komplet trzech japońskich noży kuchennych: Gyuto, mały nóż uniwersalny zwany również "petty knife" i nóż do obierania.

Noże serii DP firmy Tojiro to jedno 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 ostryść 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.

Skład kompletu:

Opakowanie

Długość: 375 mm, szerokość: 170 mm, wysokość: 40 mm, waga: 935 g.

Tojiro nóż Gyuto

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 197 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 255 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 80 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro nóż do obierania

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 190 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 55 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan