

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-pro-63-santoku-petty-knife-p-1776.html>

Zestaw noży Tojiro PRO 63 - Santoku, Petty knife

Cena	2 919,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900115
Producent	TOJIRO
Stal	Nikłowa
Twardość	HRC 62 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku i mały nóż uniwersalny zwany również "petty knife".

Wysokiej jakości profesjonalne noże serii Tojiro Damascus PRO powstają z 63 warstw stali. Niezwykle twardy rdzeń (62^o w skali Rockwell'a) wykonany został ze stopu stali węglowej z molibdenem, kobaltem, wanadem i chromem. Rdzeń otaczają warstwy stali nikłowej. Różna zawartość niklu skuwanych warstw daje na ostrzu elegancki wzór, tak charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Taka konstrukcja noża powoduje, że maksymalna ostrość zachowywana jest przez długi czas, a jednocześnie sprężyste ostrze daje się łatwo ponownie zaostrzyć.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego środowisku 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: 440 g.

Tojiro Pro nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 185 g

Stal nikłowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro Pro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 75 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan