

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-shippu-damascus-gyuto-petty-knife-p-5045.html>

Zestaw noży Tojiro Shippu Damascus - Gyuto, Petty knife



Cena	1 098,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900593
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

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

Noże Tojiro Shippu Damascus są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 63 lub 37 warstw stali noże te są niezwykle ostre. Rdzeń wykonany jest ze stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Uchwyt w stylu japońskim z japońskiego dębu zakończony skuwką z bawolego rogu. Drewno dębu jest gładkie i odporne na wodę zapewniając pewny chwyt nawet w wilgotnych warunkach.

Skład kompletu:

Tojiro Shippu nóż Gyuto

63 warstwy
Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 320 mm
Szerokość ostrza: 44 mm
Waga: 220 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: dąb japoński
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Tojiro Shippu nóż uniwersalny

37 warstw
Długość ostrza: 130 mm
Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan