Zestaw noży Tojiro Shippu Damascus- Santoku, Petty knife

Cena	**1 259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900105**
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 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:

Opakowanie
Długość: 350 mm, szerokość: 135 mm, wysokość: 35 mm, waga: 335 g.

Tojiro Sippu nóż Santoku

63 warstwy
Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 120 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Tojiro Sippu 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