

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-basic-vg-10-dp-3-eco-noz-nakiri-165-mm-p-4936.html>

Tojiro Basic VG-10 DP 3 Eco nóż Nakiri 165 mm



| | |
|------------------|----------------------|
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2200310 |
| Kod producenta | F-310 |
| Kod EAN | 4960375013103 |
| Producent | Tojiro |

Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojiro DP 3 są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostryści, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cienkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 135 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan