Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-shippu-black-noz-uniwersalny-90-mm-p-4974.html

Tojiro Shippu Black nóż uniwersalny 90 mm



Numer katalogowy	**FD-1591**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wykonane z 37 warstw noże Shippu Black łączą kilkusetletnią tradycję japońskiego kowalstwa z nowoczesną zachodnią estetyką. Rdzeń noża wykonano z niezwykle twardej nierdzewnej stali VG-10. Zewnętrzne, chroniące twardy rdzeń warstwy wykuto z miększej stali chromowej 13Cr o zmiennej zawartości węgla. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas i zapewnia mu wystarczającą elastyczność. Wykończenie anodowaniem podnosi odporność na czynniki zewnętrzne uwydatniając jednocześnie piękny damasceński wzór na ostrzu.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Uchwyt wykonany jest z opalanego drewna kasztana i pokryty warstwą lakieru bezbarwnego, a zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej.

Ze względu na swoją nierdzewność sprawdzą się u osób nie pamiętających o wycieraniu noża po każdym użyciu.

Nóż do obierania owoców i warzyw.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 105 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan