Tojiro Shippu nóż do obierania 70 mm



Numer katalogowy	**FD-590**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wykonane z 37 warstw noże Shippu Damascus 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. Warstwy stali o różnej zawartości węgla tworzą na ostrzu niepowtarzalny damasceński wzór.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Zakończony skuwką z bawolego rogu, wykonany z japońskiego dębu uchwyt zapewnia komfort pracy nawet w kontakcie z wodą i tłuszczami.

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: 70 mm

Długość całkowita: 190 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Waga: 100 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan