Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-black-noz-nakiri-165-mm-p-4946.html

Tojiro ZEN Black nóż Nakiri 165 mm



Numer katalogowy	**FD-1568**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen Black jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć. Wykończenie ostrza poprzez pokrywanie tlenkiem sprawia, że są one wyjątkowo odporne na korozję jednocześnie nadając im piękny i oryginalny wygląd.

Tradycyjny japoński uchwyt z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej pięknie się komponuje z przyciemnianym ostrzem.

Tojiro Zen Black to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

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 cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan