Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-noz-do-obierania-70-mm-p-4961.html

# Tojiro ZEN nóż do obierania 70 mm



| | |
|---|---|
| Numer katalogowy | **FD-560** |
| Producent | **Tojiro** |

## Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen 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.

Duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej daje komfort pracy nawet w warunkach kontaktu z wodą i tłuszczami.

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

Nóż do obierania owoców i warzyw.

Długość ostrza: 70 mm

Długość całkowita: 195 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 100 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

**Made in Japan**