

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 | <b>FD-560</b> |
| Producent        | <b>Tojiro</b> |

### Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60<sup>o</sup> 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**