Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zestaw-nozy-shippu-black-gyuto-180-petty-90-p-5086.html



Tojiro zestaw noży Shippu Black Gyuto 180 Petty 90

Numer katalogowy	**9901593**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Ten robiący wrażenie damasceński wzór powstaje w skomplikowanym procesie skuwania 63 lub 37 warstw stali o różnej zawartości węgla na rdzeniu ostrza wykonanym ze stali VG-10 o ekstremalnej twardości w skali Rockwella HRC 60. Ta kombinacja zapewnia niespotykaną ostrość przy zachowaniu doskonałej elastyczności ostrza.

Uchwyt wykonano z opalanego ogniem drewna kasztanowca nadając mu unikatową teksturę która pięknie harmonizuje z oksydowanym damasceńskim ostrzem.

W skład kompletu wchodzą:

Sippu Black nóż Gyuto 63 warstwy

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 220 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Sippu Black nóż do obierania 37 warstw

Długość ostrza: 75 mm

Długość całkowita: 160 mm

Szerokość ostrza: 15 mm

Waga: 20 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan