

Zestaw noży Tojiro Basic VG-10 - Gyuto Nakiri

Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9901564**
Kod producenta	**9901564**
Kod EAN	**5906088401348**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Doskonałe noże dla początkujących

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojiro DP 3 są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

W skład kompletu wchodzą:

Tojiro **Basic VG-10** nóż Gyuto
Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 285 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 121 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: brak
Myć ręcznie
Tojiro DP nóż Nakiri
Długość ostrza: 160 mm
Długość całkowita: 285 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 143 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan