

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-basic-vg-10-gyuto-nakiri-p-5410.html>

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 wchodzi:

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