

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	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9901564</b>
Kod producenta	<b>9901564</b>
Kod EAN	<b>5906088401348</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### 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