

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-damascus-pro-63-eco-2-noze-p-5090.html>



Zestaw noży Tojiro Damascus PRO 63 Eco - 2 noże

Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	PRO63-GIFTSET
Producent	Tojiro

Opis produktu

Profesjonalne noże serii Tojiro Damascus PRO wykonane są z 63 warstw damasceńskiej stali. Sercem noża jest rdzeń wykonany z niezwykle twardej stali niklowej o twardości 62 HRC. Rdzeń laminowany jest wieloma warstwami bardziej miękkiej stali niklowej. Poszczególne warstwy mają różną zawartość niklu co w efekcie daje na ostrzu piękny i niepowtarzalny wzór. Taka konstrukcja ostrza sprawia, że nóż jest niezwykle ostry, odporny na zużycie, a jednocześnie elastyczny i stosunkowo łatwy do ponownego zaostrzenia.

Uchwyt w zachodniej estetyce wykonany jest z przyjaznego środowiska laminatu żywicznego drewna i wzmocniony trzema stalowymi nitami.

W skład kompletu wchodzi:

Opakowanie

Długość: 360 mm, szerokość: 170 mm, wysokość: 35 mm, waga: 440 g.

Tojiro Pro nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 185 g

Stal Niklowa/Węglowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro Pro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 75 g

Stal Niklowa/Węglowa

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan