Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-dp-3-eco-uniwersalny-13-cm-nakiri-16-5-cm-santoku-17-cm-p-5077.html



Zestaw noży Tojiro DP 3 Eco Uniwersalny 13 cm + Nakiri 16,5 cm + Santoku 17 cm

Numer katalogowy	**9908300**
Kod producenta	**9908300**
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:

Opakowanie
Długość: 385 mm, szerokość: 150 mm, wysokość: 35 mm, waga: 530 g.

Tojiro DP nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Waga: 130 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: 135 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Tojiro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 70 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan