Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-dp-37-hq-damascus-set-dwa-noze-p-5083.html



Zestaw noży Tojiro DP 37 HQ Damascus Set - dwa noże

Numer katalogowy	**DP37HQ-SET**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Noże te nie tylko są doskonałym narzędziem, ale ze względu na technikę wykonania są niezwykle ozdobne. Widoczne na ostrzu warstwy tworzą unikalny mazerunek, oryginalny i niepowtarzalny damasceński wzór.

Noże Tojiro DP Damaskus wykonane są w technice wielowarstwowej. Ostrze wykute jest z 37-warstwowej damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonany z doskonałej 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 i zakończony stalową skuwką jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

W skład kompletu wchodzą:

Opakowanie
Długość: 360 mm, szerokość: 170 mm, wysokość: 35 mm, waga: 850 g.

Tojiro nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Tojiro nóż uniwersalny

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 230 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 85 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan