

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-dp3-eco-santoku-17-cm-nakiri-16-5-cm-p-5076.html>



Zestaw noży Tojiro DP3 Eco Santoku 17 cm + Nakiri 16,5 cm

Numer katalogowy	9900087
Kod producenta	FG-87
Producent	Tojiro

Opis produktu

Ten robiący wrażenie damasceński wzór powstaje w skomplikowanym procesie skuwania 63 lub 37 warstw stali o różnej zawartości węgla na rdzeniu ostrza wykonanym ze stali VG-10 o ekstremalnej twardości w skali Rockwella HRC 60. Ta kombinacja zapewnia niespotykaną ostrość przy zachowaniu doskonałej elastyczności ostrza.

Ze względu na swoją nierdzewność sprawdzą się u osób nie pamiętających o wycieraniu noża po każdym użyciu.

W skład kompletu wchodzi:

Opakowanie

Długość: 350 mm, szerokość: 135 mm, wysokość: 35 mm, waga: 335 g.

Tojiro Sippu nóż Santoku 63 warstwy

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 120 g

Stal Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Tojiro Sippu nóż uniwersalny 37 warstw

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 115 g

Stal Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan