

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-shippu-black-damascus-santoku-165-patty-130-p-5087.html>



Zestaw noży Tojiro Shippu Black Damascus Santoku 165 Patty 130

Numer katalogowy	9901594
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 Shippu Black nóż Santoku 63 warstw

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 130 g

Stal Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Tojiro Shippu Black 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: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan