

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-shippu-damascus-3-szt-p-5075.html>



Zestaw noży Tojiro Shippu Damascus 3 szt

Numer katalogowy	9901115
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:

Tojiro Sippu nóż Gyuto 63 warstwy

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 235 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Tojiro Sippu nóż Santoku 63 warstwy

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 140 g

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 VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan