Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-zen-black-gyuto-210-paring-130-p-5073.html



Zestaw noży Tojiro Zen Black - Gyuto 210 Paring 130

Numer katalogowy	**9901564**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże Tojiro Zen Black są trzywarstwowe. Rdzeń noży wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć. Wykończenie ostrza poprzez pokrywanie tlenkiem sprawia, że są one wyjątkowo odporne na korozję jednocześnie nadając im piękny i oryginalny wygląd.

Tradycyjny japoński uchwyt z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej pięknie się komponuje z przyciemnianym ostrzem.

Tojiro Zen Black to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

W skład kompletu wchodzą:

Tojiro Zen Black nóż Gyuto

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 145 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Tojiro Zen Black nóż uniwersalny

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 50 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan