

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-basic-vg-10-santoku-nakiri-p-5076.html>

## Zestaw noży Tojiro Basic VG-10 Santoku Nakiri



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9900317</b>
Kod producenta	<b>9900317</b>
Kod EAN	<b>5906088401324</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### Opis produktu

#### Doskonałe budżetowe noże dla profesjonalistów

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne budżetowe noże również dla profesjonalistów, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojiro DP 3 są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostryści, 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 jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

#### W skład kompletu wchodzi:

##### Tojiro Basic VG-10 nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm  
Długość całkowita: 285 mm  
Szerokość ostrza: 32 mm  
Waga: 130 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: laminat żywiczny drewna  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

##### Tojiro DP nóż Nakiri

Długość ostrza: 160 mm  
Długość całkowita: 285 mm  
Szerokość ostrza: 45 mm  
Waga: 143 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: laminat żywiczny drewna  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

#### Made in Japan