

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/zestaw-nozy-tojiro-zen-black-santoku-165-obierak-90-p-5074.html>

Zestaw noży Tojiro Zen Black - Santoku 165 obierak 90



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 60^o 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 wchodzi:

Tojiro Zen Black nóż Santoku

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 130 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Tojiro Zen Black nóż do obierania

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 40 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan