

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zestaw-nozy-zen-black-gyuto-petty-knife-p-4379.html>

Tojiro zestaw noży Zen Black - Gyuto, Petty knife



Cena	900,60 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9901564
Producent	TOJIRO
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Gyuto i mały nóż uniwersalny zwany również "petty knife".

Seria Tojiro Zen Black wykorzystuje japońską tradycję produkcji noży. Zgodnie z filozofią Zen, której nazwę noże zapożyczyły, twórcy skupili się na rzeczach najważniejszych - wysokiej jakości stali i ergonomii. Ostrze noża jest trzywarstwowe. Rdzeń ze stali kobaltowej VG-10 o twardości 60 w skali Rockwella laminowany jest warstwami miękkiej, nierdzewnej stali chromowej. Daje to w rezultacie stal kompozytową o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, a całość daje się również łatwo zaostrzyć. Ostrza są anodowane (pokrywane tlenkiem) z wykorzystaniem technologii stosowanej przy sprzęcie medycznym. Noże mają zatem wyjątkową odporność na korozję oraz piękny wygląd. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen Black doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Uchwyt w stylu japońskim z drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Drewno uchwytu jest opalane co zwiększa jego odporność na wilgoć jednocześnie podnosząc walory estetyczne całego noża.

Skład kompletu:

Tojiro Zen Black nóż Gyuto

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: 145 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

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

Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: 50 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan