

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-classic-vg-10-kamien-1000-p-1773.html>



## Zestaw noży Tojiro Classic VG-10 + kamień #1000

Cena	<b>2 199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9900114</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Komplet czterech japońskich noży kuchennych: Gyuto, małe Gyuto, Nakiri, petty knife oraz kamień do ostrzenia Tojiro #1000.

Noże serii DP firmy Tojiro to jedno z najbardziej popularnych kuchennych noży japońskich kupowanych w Europie. Sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne.

Noże te wykuwane są z trzech warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony dwoma warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostryść i łatwe do ponownego zaostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

#### W skład kompletu wchodzi:

##### Opakowanie

Długość: 430 mm, szerokość: 225 mm, wysokość: 45 mm, waga: 1860 g.

##### Tojiro #1000 kamień wodny

Ziarnistość: # 1000, długość: 175 mm, szerokość: 55 mm, wysokość: 17 mm, waga: 420 g, posiada podstawkę.

##### Tojiro nóż szefa kuchni Gyuto

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 197 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

### **Tojiro nóż szefa kuchni Gyuto**

Długość ostrza: 180 mm  
Długość całkowita: 310 mm  
Szerokość ostrza: 44 mm  
Waga: 170 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: laminat żywiczny drewna  
Skuwka: stal  
Myć ręcznie

### **Tojiro DP nóż Nakiri**

Długość ostrza: 165 mm  
Długość całkowita: 280 mm  
Szerokość ostrza: 46 mm  
Waga: 190 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: laminat żywiczny drewna  
Skuwka: stal  
Myć ręcznie

### **Tojiro DP nóż uniwersalny**

Długość ostrza: 150 mm  
Długość całkowita: 255 mm  
Szerokość ostrza: 26 mm  
Waga: 80 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: laminat żywiczny drewna  
Skuwka: stal  
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**