

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-shippu-damascus-gyuto-petty-knife-p-5045.html>

## Zestaw noży Tojiro Shippu Damascus - Gyuto, Petty knife



Cena	<b>1 098,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9900593</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>

### Opis produktu

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

Noże Tojiro Shippu Damascus są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 63 lub 37 warstw stali noże te są niezwykle ostre. Rdzeń wykonany jest ze stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Uchwyt w stylu japońskim z japońskiego dębu zakończony skuwką z bawolego rogu. Drewno dębu jest gładkie i odporne na wodę zapewniając pewny chwyt nawet w wilgotnych warunkach.

#### Skład kompletu:

##### Tojiro Shippu nóż Gyuto

63 warstwy  
Długość ostrza: 180 mm  
Długość całkowita: 320 mm  
Szerokość ostrza: 44 mm  
Waga: 220 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: dąb japoński  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

##### Tojiro Shippu nóż uniwersalny

37 warstw  
Długość ostrza: 130 mm  
Długość całkowita: 245 mm

---

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**