

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-tojiro-zen-gyuto-petty-knife-p-6096.html>

Zestaw noży Tojiro ZEN - Gyuto, Petty knife



Cena	853,10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900564
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 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^o 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 zaostrić. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Stosunkowo duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Odporne na wodę, gładkie dębowe drewno zapewnia pewny chwyt nawet wtedy gdy ręce są wilgotne.

Skład kompletu:

Tojiro Zen nóż Gyuto

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: 135 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Tojiro Zen nóż uniwersalny

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 1,95 mm

Waga: 45 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan