

# Nóż Tojiro Reppu SG2 Nóż Bunka 17 cm



Cena	<b>989,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201361</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Bunka</b>
Stal	<b>SG2</b>
Twardość	<b>HRC 63 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż Tojiro Reppu SG2 Bunka 17 cm ( FD-1361)

**Tojiro Reppu** to seria noży projektowana z myślą o wysokiej kulturze cięcia i długim trzymaniu ostrości. Jej znakiem rozpoznawczym jest **rdzeń z proszkowej stali SG2 (R2)** oraz **konstrukcja warstwowa** – dzięki której ostrze zachowuje parametry klasy premium, a jednocześnie jest praktyczne w codziennej kuchni. Reppu celuje w użytkowników, którzy chcą „japońskiej precyzji” w wydaniu nowoczesnym: czysto tnącej geometrii, świetnej kontroli i ostrości, która zostaje z Tobą na długo.

**Bunka 17 cm** to wszechstronny nóż kuchenny o wyraźnie zaznaczonym, agresywnym czubku typu k-tip. Łączy w sobie funkcjonalność santoku z precyzją noża o profilu kiritsuke. Doskonale sprawdzi się jako główny nóż w kuchni do warzyw, mięsa i ryb, oferując bardzo dobrą kontrolę, płynne prowadzenie ostrza i możliwość precyzyjnej pracy czubkiem.

#### Konstrukcja i materiały

- **Rdzeń ostrza:** stal proszkowa SG2 (R2) – bardzo drobnoziarnista stal klasy premium, ceniona za wysoką odporność na ścieranie i długie trzymanie ostrości.
- **Konstrukcja warstwowa (san-mai / clad)** – rdzeń SG2 okładany stalą nierdzewną, co daje świetne połączenie osiągnięć krawędzi tnącej z wygodniejszą pielęgnacją.
- **Profil Bunka (170 mm)** – szerokie ostrze z k-tipem, wysoka kontrola i uniwersalność w codziennych zadaniach.

#### Najważniejsze cechy

- **SG2 (R2)** – ostrość na długo, wysoka odporność na zużycie
- **Warstwowa konstrukcja** – stabilność i łatwiejsza pielęgnacja niż „pełna węglówka”
- **K-tip (bunka)** – precyzyjny czubek i bardzo dobra kontrola
- **17 cm** – uniwersalny rozmiar jako główny nóż kuchenny
- Świetna alternatywa dla santoku lub mniejszego gyuto

#### Zastosowanie - najlepszy do:

- warzywa i owoce (kapusta, marchew, cebula, papryka, cukinia)
- zioła, czosnek, imbir
- porcjowanie mięsa bez kości i ryb
- krojenie wędlin i serów
- precyzyjne nacinanie i podcinanie czubkiem

#### Nie używaj do:

- kości, mrożonek, twardych pestek, podważania jak łopatką

#### Pielęgnacja

- 
- myj ręcznie i wycieraj do sucha po pracy
  - używaj deski drewnianej lub z tworzywa
  - do utrzymania ostrości: kamienie wodne / systemy ostrzące; regularnie można używać delikatnej osetki ceramicznej
- 

**Ostrze:** rdzeń ze stali proszkowej SG2 okuty stalą nierdzewną

**Rękojeść:** oktagonalna, z drewna tekowego

**Twardość:** 62-63 HRC

**Długość całkowita:** 31,6 cm

**Długość rękojeści:** 13,1 cm

**Długość ostrza:** 17,0 cm

**Szerokość klingi:** 4,6 cm

**Grubość klingi na pięcie:** 2,0 mm

**Grubość klingi na środku:** 1,8 mm

**Grubość klingi 1 cm od czubka:** 1,0 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny

**Waga:** ok. 109 g

---

**Made in Japan**