

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-reppu-sg2-noz-bunka-17-cm-p-6812.html>

Nóż Tojiro Reppu SG2 Nóż Bunka 17 cm



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

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