

Nóż Tojiro Reppu SG2 Nóż Kiritsuke Petty 15 cm



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201360
Producent	TOJIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	SG2
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Tojiro Reppu SG2 Kiritsuke Petty 15 cm (FD-1360)

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.

Kiritsuke Petty 15 cm to kompaktowy nóż do zadań wymagających dokładności. Łączy wygodę klasycznego petty z charakterystycznym czubkiem typu **kiritsuke**, który ułatwia nacinanie, podcinanie i pracę „na milimetry”. Świetnie sprawdza się do drobnych warzyw i owoców, czosnku, ziół, porcjowania w dłoni oraz oczyszczania mięsa i ryb (bez kości).

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 Kiritsuke Petty (150 mm)** – dynamiczny czubek i wysoka kontrola, idealne do precyzyjnych zadań na desce i w dłoni.

Najważniejsze cechy

- **SG2 (R2)** – ostrość na długo, wysoka odporność na zużycie
- **Warstwowa konstrukcja** – stabilność i łatwiejsza pielęgnacja niż „pełna węglówka”
- **Kiritsuke tip** – świetna kontrola czubka i dokładne nacięcia
- **15 cm** – idealny rozmiar „do drobnicy” i zadań precyzyjnych
- Doskonały jako **drugi nóż** obok gyuto/santoku

Zastosowanie - najlepszy do:

- czosnek, cebula, zioła, drobne warzywa i owoce
- cytrusy, truskawki, pomidorki, grzyby
- porcjowanie wędlin i serów
- oczyszczanie mięsa i ryb (bez kości), zdejmowanie błon, trzymowanie
- precyzyjne nacinanie i podcinanie czubkiem

Nie używaj do:

- kości, mrożonki, 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: 27,7 cm

Długość rękojeści: 11,6 cm

Długość ostrza: 15,0 cm

Szerokość klingi: 3,0 cm

Grubość klingi na pięcie: 1,7 mm

Grubość klingi na środku: 1,5 mm

Grubość klingi 1 cm od czubka: 1,0 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 53 g

Made in Japan