

# Nóż Tojiro Reppu SG2 Nóż Kiritsuke Petty 15 cm



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

## 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**

---