

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-zen-hammered-do-obierania-90-p-4947.html>

Nóż Tojiro Zen Hammered do obierania 90



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 359,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2211110 |
| Producent | TOJIRO |
| Forma noża | Obieraki |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 60 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Stworzona w 2018 roku seria noży Tojiro Zen Hammered jest dowodem mistrzostwa kowali z Sanjo, którzy są ekspertami w uzyskiwaniu najlepszych wyników ze stali VG10. Doskonała obróbka zapewnia niezwykłą ostrość i pozwala utrzymać ją przez długi czas.

Noże wykonane są w trzywarstwowej konstrukcji zwanej San Mai. Rdzeń ostrza z stali VG10 laminowany jest dwoma warstwami bardziej miękkiej stali nierdzewnej wykończonych młotkowaniem. Zapewnia to elastyczność twardego rdzeniowi i jednocześnie ułatwia ostrzenie noża. Młotkowanie tsuchime ułatwia również cięcie zmniejszając przywieranie ciętego materiału do ostrza. Tradycyjny japoński uchwyt wykonany z drewna magnolii o przekroju w kształcie litery D jest odporny na wodę i zapewnia pewny chwyt nawet w wilgotnych warunkach.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 43 g

Stal: VG-10

Ilość warstw: 3

HRC: 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: PCV

Myć ręcznie

Made in Japan