Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-tojiro-zen-hammered-santoku-165-p-4770.html

Nóż Tojiro Zen Hammered Santoku 165



Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201112**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

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 wykończonej młotkowaniem. Zapewnia to elastyczność twardemu 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: 170 mm
Długość całkowita: 305 mm
Szerokość ostrza: 49 mm
Grubość ostrza: 2,3 mm
Waga: 136 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